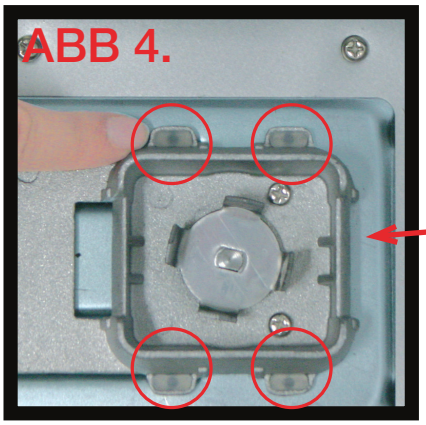
! Vor dem ersten Gebrauch... !

Zur Gewährleistung des sicheren Transportes Ihres neuen Brotbackautomaten befinden sich Transportsicherungen im Gerät, welche vor dem ersten Gebrauch zu entnehmen sind.



Nach dem Auspacken des Gerätes und dem Entfernen sämtlicher Umverpackung stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche.

1. Öffnen Sie nun die Backkammer des Gerätes. (ABB 1.)
2. Entfernen Sie die dort eingesetzte Pappe. (ABB 2.)
3. Kippen Sie die zwei darin eingesetzten Backformen leicht nach vorn oder hinten und entnehmen Sie diese dann nach oben. (ABB 3.)
4. Darunter befinden sich an den markierten Stellen kleine Ausbuchtungen, in denen Sie zwei mal vier Silikon-Puffer finden. (ABB 4. und ABB 5.)
5. Entfernen Sie die Silikon-Puffer, indem Sie sie mit den Fingern nach oben herausziehen. Zum Lockern der Silikon-Puffer empfielt sich gegebenenfalls ein Hilfsmittel, wie z.B. ein Zahnstocher. (ABB 4.)
6. Die entnommenen Silikon-Puffer (8 Stück) sehen aus wie in ABB. 6. gezeigt.

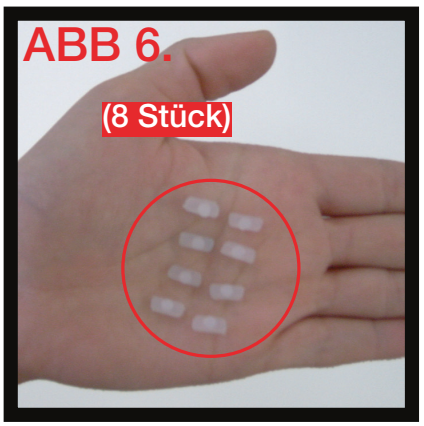
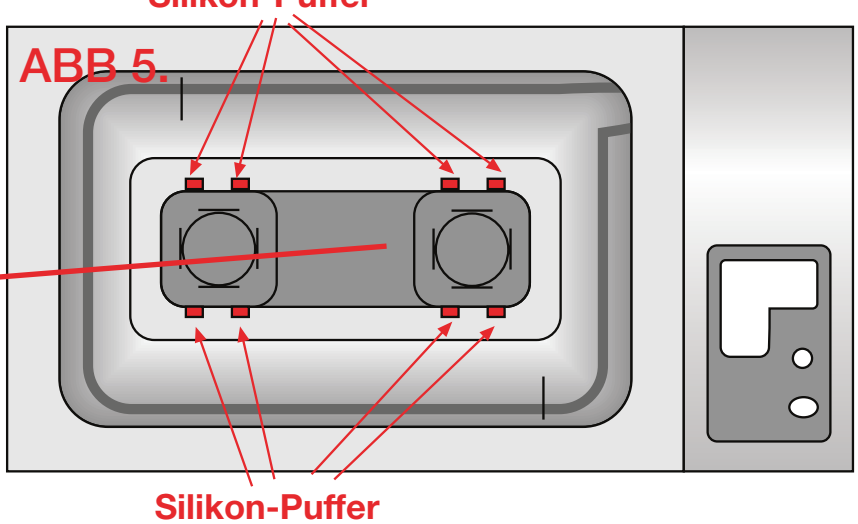


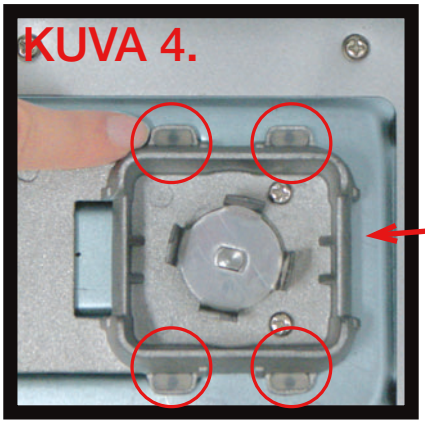
ABB5. Ansicht des offenen Gerätes von oben



ⓘ Ennen ensimmäistä käyttökertaa ...

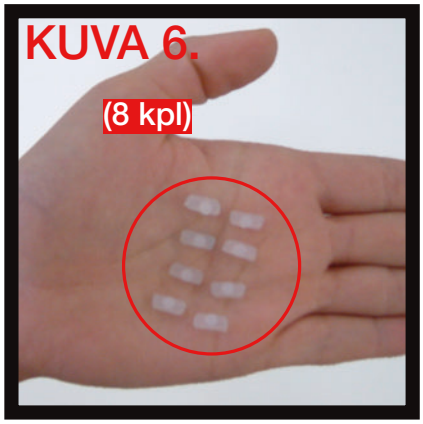
Uuden leivänpaistoautomaattisi luotettavaa kuljetusta varten laitteessa on kuljetusvarmistimet, jotka on poistettava ennen ensimmäistä käyttöä.

FIN

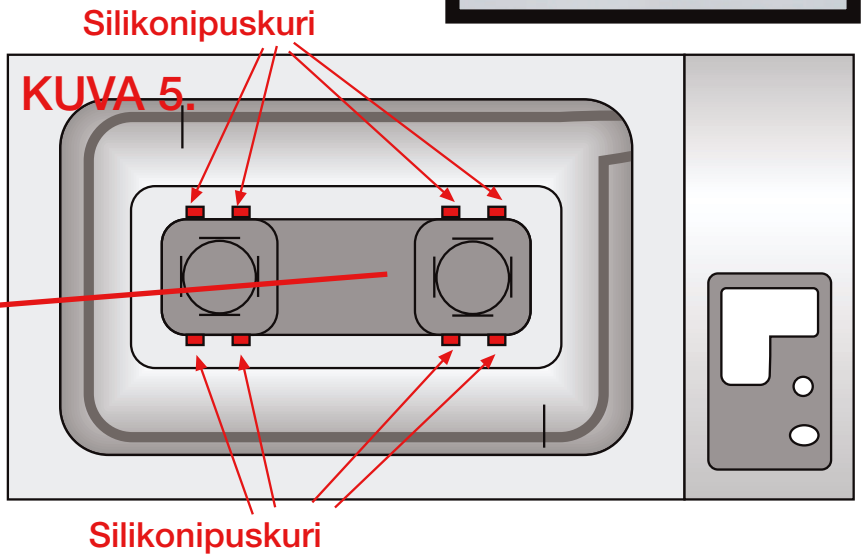


Kun olet ottanut laitteen pakkauksesta ja poistanut kaikki pakkausmateriaalit, laita laite tasaiselle, tukevalle alustalle.

1. Avaa sen jälkeen laitteen paistokammio. (KUVA 1.)
2. Poista sinne laitettu pahvi. (KUVA 2.)
3. Kallista molempia sisään laitettuja paistomuotteja hieman eteen tai taakse ja poista ne sitten yläsuuntaan. (KUVA 3.)
4. Niiden alla on merkityissä kohdissa pienet syvennykset, joissa on kaksi kertaa neljä silikonipuskuria. (KUVA 4. ja KUVA 5.)
5. Poista silikonipuskurit vetämällä ne sormilla yläsuuntaan. Silikonipuskurien löyhentämiseen voidaan käyttää tarvittaessa apuvälinettä, esim. hammastikkua. (KUVA 4.)
6. Poistetut silikonipuskurit (8 kpl) ovat KUVAn 6 näköisiä KUVA 6..



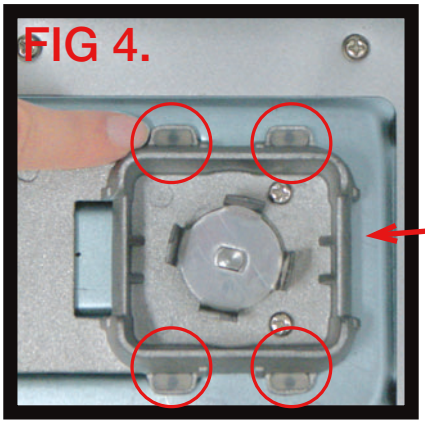
KUVA 5. Kuva avoimesta laitteesta ylhäältä



ⓘ Innan du använder brödbakningsautomaten första gången...

För att din nya brödbakningsautomat ska kunna transporteras på ett säkert sätt finns det transportsäkringar i apparaten som ska tas bort innan du börjar använda den.

S



Packa upp apparaten och ta bort allt emballage. Ställ apparaten på ett jämnt, stabilt underlag.

1. Öppna apparatens bakningsutrymme. (FIG 1.)
2. Ta bort pappskydden som sitter där. (FIG 2.)
3. Luta de båda isatta bakformarna något framåt eller bakåt och lyft dem sedan rakt upp. (FIG 3.)
4. Under bakformarna finns det små utbuktningar på de markerade ställena, där du finner två x fyra silikonbuffertar. (FIG 4. och FIG 5.)
5. Ta bort silikonbuffertarna genom att dra upp dem med fingrarna. Du kan eventuellt lossa silikonbuffertarna med till exempel en tandpetare. (FIG 4.)
6. Silikonbuffertarna, som du ska ta bort, (8 stycken) ser ut så som visas i FIG. 6..

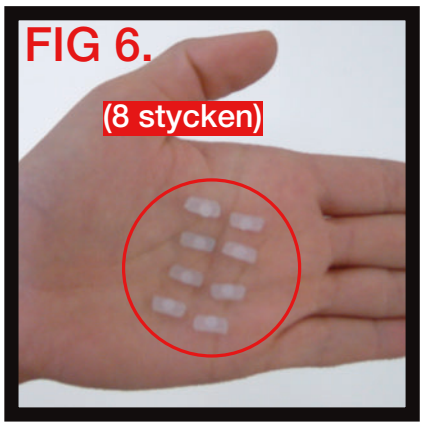
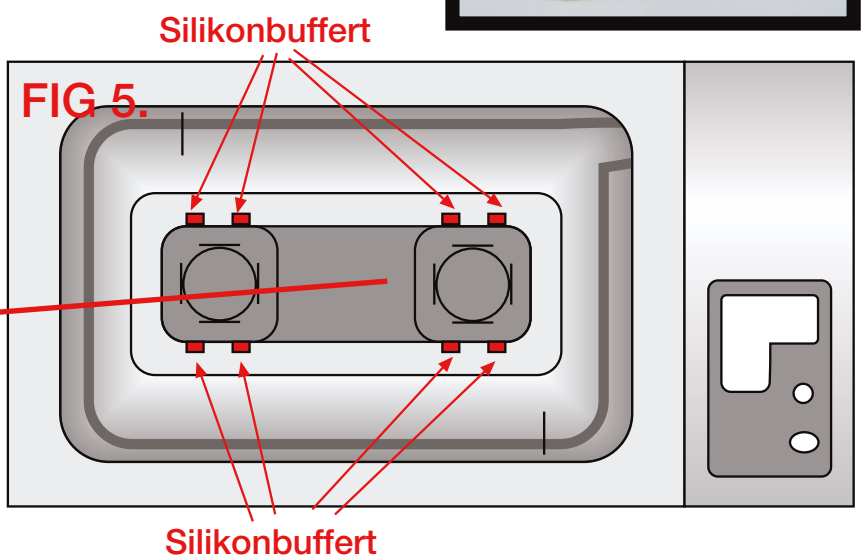


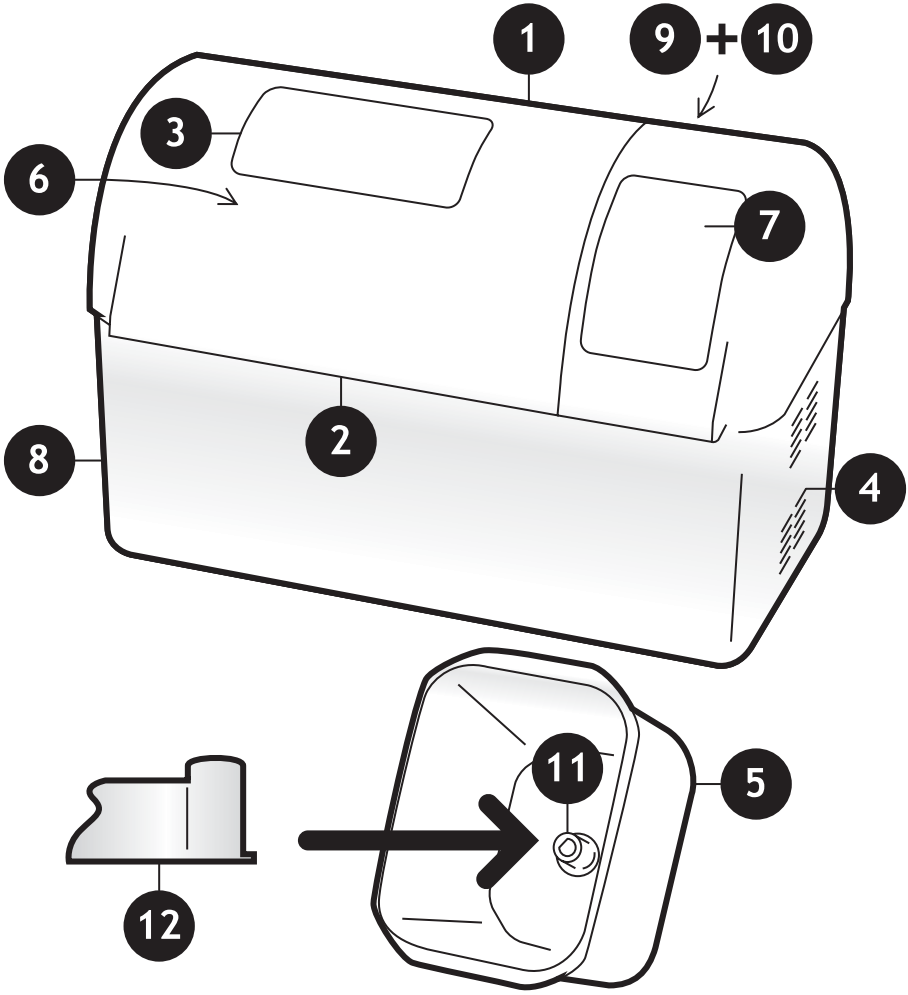
FIG 5. Öppen apparat sedd ovanifrån



bifinett

KH 2230

D	BEDIENUNGSANLEITUNG	3 – 19
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	20 – 36
CZ	NÁVOD NA OBSLUHU	37 – 52
SF	KÄYTTÖOHJE	53 – 68
S	BRUKSANVISNING	69 – 84


1
9 + 10
3
6
7
8
2
4
11
5
12

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BEACHTEN SIE DIE FOLGENDEN SICHERHEITSHINWEISE SORGSAM:

- Lesen die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Fassen Sie das Gerät im Betriebszustand wegen der sich erhitzenden Oberflächen nur an den Handgriffen und Tipptasten an oder benutzen sie ggf. einen Topflappen.
- Bedecken Sie den Brotbackautomaten nicht mit Handtüchern oder anderen Dingen, die den Dampfaustritt behindern könnten. Ein gewisser Dampfaustritt aus den Abluftschlitzen ist normal. Achten Sie darauf, die Lüftungsschlitze nicht zu verdecken. Andernfalls kann das Gerät überhitzen.
- Tauchen Sie zur Vermeidung des Stromschlags das Kabel, den Stecker oder andere Geräteteile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe oder unterhalb von Gardinen oder anderen brennbaren Materialien auf.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es sich im Betriebszustand befindet.
- Die Benutzung von Elektrogeräten oder der Aufenthalt in deren Nähe sollte Kindern nur unter Aufsicht gestattet werden.
- Tauchen Sie zur Vermeidung eines Stromschlages das Kabel, den Stecker oder andere Geräteteile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Die Benutzung von Elektrogeräten oder der Aufenthalt in deren nähe sollte Kindern nur unter Aufsicht gestattet werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch oder vor einer Reinigung des Gerätes aus der Steckdose, um eine versehentliche Inbetriebnahme auszuschließen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie irgendwelches Zubehör herausnehmen oder einsetzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker sowie bei Störungen und Beschädigungen jedweder Art. Überprüfungen, Reparaturen und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden.
- Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Beschädigungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien, um es vor Witterungseinflüssen zu schützen.
- Verhindern Sie, dass sich das Netzkabel über scharfe Kanten erstreckt oder mit heißen Flächen oder Gegenständen in Berührung kommt. Durch eine Beschädigung des Kabels könnten Strom führende Adern freigelegt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gasbrennern, Elektroherden oder sonstigen Hitzequellen, um Beschädigungen am Gerät sowie mögliche Brandherde zu vermeiden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig beim Versetzen des Gerätes, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt in den Backformen befindet. Verschüttete zutaten, die in den Backraum gelangen, können durch Kontakt mit der Heizung einen Brand verursachen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste betätigen. Ziehen sie erst danach den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel aus der Steckdose. Dies könnte dazu führen, dass die Zugentlastung am Stecker beschädigt wird und sich das Kabel löst.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Vermeiden Sie es, während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung zu kommen, um die Verletzungsgefahr zu vermeiden.
- Geben Sie die Zutaten in die Backformen und setzen Sie diese erst danach in den Automaten ein, damit keine verschütteten Zutaten in den Backraum gelangen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder brennbaren Gasen in Betrieb.
- Das Gerät ist nur für die Nutzung im privaten, nicht im gewerblichen Bereich ausgelegt.
- Stellen Sie keine Backformen oder anderen Gegenstände auf das Gerät, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Zur Vermeidung der Stolper- oder Unfallgefahr ist das Gerät mit einem nur kurzen Netzkabel ausgestattet. Bei entsprechender Vorsicht kann ein Verlängerungskabel benutzt werden.
- Das Verlängerungskabel sollte so verlaufen, dass niemand darüber stolpern und Kinder nicht daran ziehen können.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
INHALTSVERZEICHNIS
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG
AUSSTATTUNGSMERKMALE
GERÄTEBESCHREIBUNG
BEDIENFELD
PROGRAMMBESCHREIBUNG
HINWEISE ZUR BENUTZUNG
HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES TIMERS
REINIGUNG UND PFLEGE
WISSENSWERTES ÜBER ZUTATEN
BACKTIPPS
ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMMPHASEN
BROTREZEPTE
HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN / FEHLERSUCHE

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Nehmen Sie sich vor der ersten Benutzung etwas Zeit, um die Bedienungsanleitungen zu lesen und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Beachten Sie zu Ihrem Schutz besonders die Sicherheitshinweise.
Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial. Entfernen Sie während des Verpackungsvorganges entstandene Staubansammlungen, indem Sie die Backformen, die Knethaken und die Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Reinigen Sie keine Geräteteile mit kratzenden Putzschwämmen oder Scheuermitteln.

AUSSTATTUNGSMERKMALE DES BIFINETT KH 2230

- Sie können in Ihrem neuen Brotbackautomaten je Backvorgang zwei 1-Pfund-Brote backen.
- Ein besonderes SCHNELL-Programm ermöglicht es Ihnen, den Backvorgang in kürzester Zeit zu beenden. Für dieses Programm benötigen Sie besondere Rezepte.
- Zu dem in der Programmphasenübersicht angegebenen Zeitpunkt ertönt ein Signalton, der Ihnen anzeigt, dass Sie Zutaten wie FRÜCHTE UND NÜSSE hinzufügen können. Die Zutaten werden in ihrer Form erhalten und nicht durch den Knethaken zerkleinert. Wenn Sie den Timer benutzen, können Sie diese Zutaten zusammen mit den anderen in den/die Behälter geben. Die Früchte und Nüsse können in diesem Fall jedoch etwas zerkleinert werden.
- Sie können den Bräunungsgrad Ihres Brotes bestimmen.
- Mit dem Timer haben Sie die Möglichkeit, das Ende des Backvorgangs einzustellen.
- Das SICHTFENSTER ermöglicht Ihnen die Beobachtung des Backvorgangs.
- Die WARMHALTE-Funktion sorgt dafür, dass das Brot bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten wird. Dadurch wird, verhindert, dass das Brot klitschig wird. Diese Funktion wird beendet, wenn das Gerät ausgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt wird.
- Das Gerät hat eine MEMORY-Funktion. Sie stellt sicher, dass das Programm beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall an gleicher Stelle fortgesetzt wird.
- Entfernen Sie sämtliche Teig- und Zutatenrückstände aus dem Backraum, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen feuchten, nicht kratzenden Schwamm.

Wichtig: Geben Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Behälter. **Um das optimale Backergebnis zu erzielen, ist Genauigkeit beim Abmessen der Zutaten von entscheidender Wichtigkeit**. Tun Sie keine größeren Mengen als empfohlen in die Backformen, da dies zu einem schlechten Backergebnis führen und das Gerät beschädigen kann. Bei einer Überschreitung der Zutatenmenge kann die unter Umständen zu hoch aufgehende Teigmasse den Rand der Backform übersteigen, auf die Heizschlangen fallen und einen Brand auslösen.

GERÄTEBESCHREIBUNG DES BIFINETT KH 2230

1. Deckel
2. Deckelgriff
3. Sichtfenster
4. Luftschlitze
5. Backform
6. Backraum
7. Kontroll-Display
8. Gehäuse
9. Netzkabel
10. Netzstecker
11. Aufnahmestift
12. Knethaken

BEDIENFELD DES BIFINETT KH 2230

Hinweis: Entfernen Sie vor der ersten Benutzung die Kunststoffbeschichtung auf dem Kontroll-Display.

Hinweis: Drücken Sie die Tipptasten, bis ein Signalton ertönt.

DISPLAY-ANZEIGE

- Zeigt die gewählte Programm-Nummer an.
- Zeigt den gewählten Bräunungsgrad an.
- Zeigt in 1-Minute-Schritten rückwärts laufend die noch verbleibende Backzeit an.
- Zeigt die programmierte Zeitvorwahl an.

TIMER

- Benutzen Sie diese Taste, um zeitversetztes Backen zu programmieren.
- Benutzen Sie die (▲)- und (▼)-Tasten, um den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs einzustellen.
- Mit den Pfeiltasten bewegen Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten vor- oder rückwärts. Halten Sie die Taste gedrückt, beschleunigen Sie diesen Vorgang. In einigen Programmen steht die TIMER-Funktion nicht zur Verfügung. Sehen Sie in der Tabelle *„Programmphasen-Ablauf"* nach.

PROGRAMMWAHL

- Mit dieser Taste wählen Sie das gewünschte Programm oder die gewünschte Programmkombination. Im Kontroll-Display erscheint die Zeit, die das gewählte Programm benötigt.

BRÄUNUNGSGRAD

- Mit dieser Taste können Sie entweder den von Ihnen gewünschten Bräunungsgrad wählen oder den Schnell-Modus aktivieren.
- Wählen Sie Hell, Mittel oder Dunkel bzw. aktivieren Sie alternativ den Schnell-Modus.

EIN/AUS

- Bei Betätigung dieser Taste nimmt das Gerät seinen Betrieb auf. Nutzen Sie die Timer-Funktion, wird die Zeit bis zur Beendigung des Backvorgangs angezeigt.
- Halten Sie die Taste gedrückt, bis ein Signalton ertönt, um den Betrieb zu beenden oder um eine TIMER-Programmierung zu löschen.

Wichtiger Hinweis: Drücken Sie nicht die EIN/AUS-Taste, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen.

PROGRAMMBESCHREIBUNG

BACKPROGRAMME:

Ihr neuer Brotbackautomat hat vier Backprogramme. (Normal, Locker, Fest, Süß) und zwei Zeitprogramme (Normal-Modus [Grundeinstellung] und Schnell-Modus). Die Backprogramme werden nachfolgend beschrieben. Die Backzeiten betragen abhängig von den gewählten Programmkombinationen im Normal-Modus zwischen 2:00 und 3:30 Stunden, im Schnell-Modus zwischen 0:45 und 1:50 Stunden. Die genauen Zeiten entnehmen Sie der Tabelle *„Programmphasen-Ablauf"*. Die besten Ergebnisse werden im Normal-Modus erzielt. Der Schnell-Modus eignet sich nur für bestimmte Rezepte. Kräftige Mehlsorten und andere schwere Zutaten eignen sich für diesen Modus nicht. Es ist möglich, gleichzeitig zwei verschiedene Brotsorten, zwei Brote der selben Sorte oder auch nur ein Brot zu backen.

NORMAL

In diesem Programm werden hauptsächlich Brote gebacken, bei denen Weißmehl — nach einigen Rezepten auch mit geringen Mengen Weizenvollkornmehl vermischt — verwendet wird. Bei den Kombinationen in diesem Grundprogramm sind die Aufgehphasen und Gesamtablaufzeiten am kürzesten. In diesem Programm gebackenes Brot fällt in der Regel kompakter aus als Brot, das in den Programmen Locker oder Süß gebacken wird. Stellen Sie innerhalb des gewählten Programms den gewünschten Bräunungsgrad ein.

LOCKER

In diesem Programm gebackenes Brot ist in der Regel lockerer und hat eine knusprigere Kruste als Brot, das im Programm Normal gebacken wird. In Rezepten für diese Brotsorte finden Butter, Margarine oder Milch gewöhnlich keine Verwendung.

FEST

Dieses Programm eignet sich für Brot mit kräftigeren Mehlsorten, die eine längere Knet- und Aufgehphase benötigen (z. B. Vollkorn, Roggen, Hafer). In diesem Programm gebackenes Brot ist allgemein kompakter als Brot, das in den anderen Programmen gebacken wird.

SÜSS

Verwenden Sie dieses Programm für Rezepte, in denen Fruchtsäfte, zusätzlicher Zucker oder weitere süße Zutaten, wie Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchte oder Schokolade Verwendung finden. Die Backtemperatur in diesem Programm ist niedriger. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG

Ihr neuer Brotbackautomat führt nach Auswahl eines Programms oder einer Programmkombination den gesamten Backvorgang automatisch durch. Mit der TIMER-Funktion haben Sie die Möglichkeit, zeitversetzt Brot backen zu lassen (siehe *„Hinweise zur Benutzung des TIMERs"*).

Die beigefügten Rezepte sind sorgfältig getestet worden, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Sie wurden von Hauswirtschaftlern speziell für dieses Gerät konzipiert und mögen in anderen Brotbackautomaten nicht zu den selben Ergebnisse führen.

BEACHTEN SIE BEI DER VERWENDUNG ALLER PROGRAMME DIE FOLGENDEN HINWEISE.

1. Öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie die Backformen nach oben aus dem Gehäuse. Nehmen Sie die Backformen vor dem Einfüllen von Zutaten aus dem Gerät heraus, um zu verhindern, dass Zutaten in den Backraum gelangen.

   Warnung: Stellen Sie das Gerät auf einen geraden und festen Untergrund. Zutaten, die in den Backraum gelangen, können durch Kontakt mit der Heizung einen Brand verursachen.

2. Stecken Sie die Knethaken auf die Aufnahmestifte in den Backformen. Es gibt nur eine Position, die Knethaken richtig einzusetzen. Achten Sie darauf, dass die Knethaken richtig heruntergedrückt sind.

   Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Knethaken fest positioniert ist, damit er sich nicht während des Betriebs löst. Achten Sie darauf, dass sich keine Teigrückstände an den Aufnahmestiften bilden, da dies das Aufstecken der Knethaken beeinträchtigen würde.

3. Wählen Sie ein Rezept aus und beachten folgende Hinweise:

   Messen Sie die Zutaten sorgfältig ab. Benutzen Sie die im Lieferumfang enthaltenen oder im Handel erhältliche Messbecher und Messlöffel. **Geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen**. Streichen Sie die eingefüllten Zutaten glatt (weitere Hinweise unter „*Abmessen der Zutaten*").
   Geben Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge in die Backform. Achten Sie darauf, dass Hefe zuletzt hinzugefügt wird und nicht mit flüssigen Zutaten in Berührung kommt.

   Hinweis: Achten Sie – besonders bei Nutzung der TIMER-Funktion darauf, Hefe nicht mit feuchten Zutaten zu vermengen, da dies das Aufgehen des Teigs beeinträchtigen kann.
   Öffnen Sie den Deckel des Gerätes nach einer Knetphase von 5 Minuten, um die Teigkonsistenz zu kontrollieren. Er sollte die Beschaffenheit einer weichen, haftenden Masse aufweisen. Ist er zu trocken, fügen sie etwas Flüssigkeit hinzu. Ist er zu feucht, geben Sie etwas Mehl hinzu (pro Zugabe jeweils ½ bis 1 Esslöffel).

4. Setzen Sie die Backformen wieder in das Gerät ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrasten.

   Hinweis: Wenn beide Backformen nicht richtig eingesetzt sind, funktionieren die Knethaken nicht.

5. Schließen Sie den Deckel. Stecken Sie den Stecker in eine 220- bis 240-V-Steckdose. Im Kontroll-Display wird die Standardeinstellung NORMAL & NORMAL sowie die Zeit in der Normalstufe für dieses Programm (2:10) angezeigt.

6. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie die PROGRAMMWAHL-Taste drücken. Bei jeder weiteren Betätigung der PROGRAMMWAHL-Taste ertönt ein Signalton, im Display erscheint die jeweils nächstfolgende Programm-Nummer. Es stehen 10 Programmkombinationen zur

Verfügung. Falls kein Programm gewählt wird gilt NORMAL & NORMAL als Grundeinstellung.

Programmkombinationen:

1	Normal	Normal
2	Normal	Fest
3	Normal	Süß
4	Normal	Locker
5	Locker	Locker
6	Locker	Süß
7	Locker	Fest
8	Fest	Fest
9	Fest	Süß
10	Süß	Süß

7. Drücken Sie die BRÄUNUNGSGRAD-Taste, um den Bräunungsgrad einzustellen: Hell, Mittel oder Dunkel. Bei Bedienung dieser Taste ertönt ein Signalton, im Display wird der gewählte Bräunungsgrad angezeigt. Ferner kann auch der SCHNELL-Modus über diese Taste gewählt werden.

   Anmerkung: An dieser Stelle können Sie die TIMER-Taste betätigen, um den Endzeitpunkt des Backvorgangs um bis zu 13 Stunden vorzustellen. Weitere Einzelheiten entnehmen Sie dem Kapitel *„Hinweise zur Benutzung des TIMERs"*.

8. Starten Sie das gewählte Programm, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken. Die Restzeit wird rückwärts gehend in Schritten von einer Minute angezeigt. Nach Beendigung des Backvorgangs ertönt ein fünfmaliges Signal

   Tipp: Öffnen Sie den Deckel des Gerätes nach einer Knetphase von 5 Minuten, um die Teigkonsistenz zu kontrollieren. Er sollte die Beschaffenheit einer weichen, haftenden Masse aufweisen. Ist er zu trocken, fügen sie etwas Flüssigkeit hinzu. Bei zu großer Feuchtigkeit geben Sie etwas Mehl hinzu (pro Zugabe jeweils ½ bis 1 Esslöffel)

9. Wenn das Programm beendet ist, schaltet das Gerät automatisch auf Warmhaltebetrieb, welcher bis zu 60 Minuten andauert. Während dieser Zeit zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die EIN/AUS-Taste bis zum Ertönen eines Signaltons gedrückt halten. **ZIEHEN SIE NACH BENUTZUNG DES GERÄTES DEN STECKER AUS DER STECKDOSE!** Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät niemals am Stromnetz angeschlossen sein.

10. Der Brotbackautomat ist mit einem komfortablen Sichtfenster ausgestattet, sodass Sie den Programmablauf beobachten können. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster kommen. Sie können den Deckel öffnen, um während der Knetphase in das Gerät zu schauen. **ÖFFNEN SIE DEN DECKEL JEDOCH NICHT WÄHREND DER BACKPHASE**, da das Brot dann in sich zusammenfallen kann.

    Achtung: Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies zu Beschädigungen führen kann.

11. Benutzen Sie beim Herausholen der Backformen Topflappen oder Schutzhandschuhe. Um das Brot aus der Backform herauszuholen, halten Sie sie schräg über einen Rost und schütteln Sie sie leicht, bis sich das Brot löst. Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um das Brot zu lösen, da dies zu Kratzern auf der Teflonbeschichtung führen kann. Sollte es Probleme beim Lösen des Brotes geben, benutzen sie einen Plastikspachtel oder etwas Ähnliches.

    Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie es anschneiden. Weitere Informationen finden Sie unter *Brot schneiden und aufbewahren.* Befindet sich der Knethaken nach dem Backen in der Backform, füllen Sie diese mit warmem Wasser, sodass sich die Knethaken leichter lösen

lassen. Ist der Knethaken im Brot stecken geblieben, benutzen Sie einen Plastiklöffel oder anderen nicht metallenen Gegenstand, um ihn herauszuholen. Benutzen Sie kein Messer oder anderen scharfen Gegenstand, da dieser zu einer Beschädigung der Teflonbeschichtung des Knethakens führen kann.

Vorsicht: Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken im Teig befindet.

Wichtig: Geben Sie nach dem Herausholen des Brotes Wasser in die Backform, damit sich der Knethaken nicht am Aufnahmestift festsetzt.

12. Bei Überhitzung des Gerätes wird im Display „E 01", bei Unterkühlung „E 00" angezeigt. Erscheint eine dieser Fehlermeldungen, funktioniert das Gerät erst wieder, nachdem es sich abgekühlt bzw. erwärmt hat.

    Gefahr: Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt oder erwärmt hat.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES TIMERS

Betätigen Sie die TIMER-Taste, um den Endzeitpunkt des Backvorgangs vorzuprogrammieren. Sie haben die Möglichkeit einer Zeitvorwahl bis zu annähernd 13 Stunden.

FOLGEN SIE BEI DER PROGRAMMIERUNG DES TIMERS FOLGENDEN HINWEISEN:

Hinweis: Folgen Sie zunächst den Schritten 1 - 7 unter *Hinweise zur Benutzung des Brotautomaten*. Benutzen Sie die TIMER-Funktion nicht, wenn Sie nach Rezepten backen, bei denen verderbliche Zutaten, wie Eier, Frischmilch, saure Sahne oder Käse, Verwendung finden.

1. Legen Sie den gewünschten Zeitpunkt für die Beendigung des Backvorgangs fest. Wählen Sie zunächst das Programm und drücken Sie dann die TIMER-Taste so lange, bis im Display die verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorganges angezeigt wird.

2. Es ist nicht notwendig, die Differenz zwischen der Laufzeit des gewählten Programms und die Dauer bis zum gewünschten Endzeitpunkt zu errechnen. Die im Zeitangabe im Display schließt die Laufzeit des Programms ein. Sollten Sie beim Einstellen des TIMERs versehentlich die gewünschte Zeitangabe überschreiten, drücken Sie ▼ um die Zeit schrittweise rückwärts zu bewegen

3. Nachdem Sie den Timer eingestellt haben, drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Durch das Blinken des Doppelpunktes (:) im Display wird angezeigt, dass der TIMER programmiert ist. Die Zeit bis zur Fertigstellung des Brotes wird nun in Schritten von einer Minute rückwärts gehend angezeigt. Wenn im Display 0:00 erscheint, ist der Backvorgang beendet und ein Signalton ertönt.

REINIGUNG UND PFLEGE

Warnung: Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen. Schützen Sie das Gerät vor Spritzern und Flüssigkeiten, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Damit es nicht zu Beeinträchtigungen seiner Funktionsfähigkeit kommt, reinigen Sie den Brotbackautomaten nach jeder Benutzung wie im Folgenden beschrieben:

GEHÄUSE, DECKEL, BACKRAUM

Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm ab. Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem

leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Achten Sie darauf, den Innenbereich gut abzutrocknen.

BACKFORMEN UND KNETHAKEN:

Die Oberflächen der Backformen und Knethaken sind mit einer Teflonbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können. Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. **Dies ist normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung dar.**

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backformen und Knethaken aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backformen mit einem feuchten Tuch ab. **Tauchen Sie die Backformen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten**. Reinigen Sie den Innenraum der Backformen mit warmem Seifenwasser. Sind die Knethaken verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backformen für eine Dauer von 30 Minuten – bzw. bis die Knethagen sich problemlos lösen lassen – mit heißem Wasser. Wenn das Loch im Knethaken verstopft ist, reinigen Sie es vorsichtig mit einem Holz- oder Plastikzahnstocher. **Achten Sie darauf, dass durch den Zahnstocher keine Kratzer an den Knethaken entstehen**.

Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten in keinem Fall eines der folgenden Hilfsmittel:

- Farbverdünner
- Benzin
- Stahlschwämme
- Politur
- Staubtücher mit chemischen Substanzen

Achtung: Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind ausnahmslos NICHT spülmaschinengeeignet!

AUFBEWAHRUNG DES GERÄTES

Vergewissern Sie sich, dass alle Geräteteile einschließlich des Sichtfensters trocken sind. Schließen Sie den Deckel und benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht als Ablage für irgendwelche Gegenstände.

FEHLERSUCHE

Spezielle Fragen zu Funktionen des Brotbackautomaten sowie Probleme in Verbindung mit Zutaten oder Rezepten werden im Kapitel *Häufig gestellte Fragen / Fehlersuche* abgehandelt. Um ein optimales Backergebnis zu erzielen, lassen Sie das Gerät nach jedem Backen vor einer weiteren Benutzung abkühlen. Sie können die Abkühlphase verkürzen, indem Sie den Deckel öffnen und die Backformen herausnehmen.

WISSENSWERTES ÜBER ZUTATEN

WICHTIGER HINWEIS ZUR VERWENDUNG VON MEHLEN

Obwohl sich die verschiedenen Mehlsorten im Aussehen sehr ähneln, gibt es, was Anbau, Ausmahlungsgrad und Lagerung betrifft, große Unterschiede. Um das optimale Backergebnis zu erzielen, mag es nötig sein, verschiedene Mehlsorten auszuprobieren. Die Hinweise im Kapitel *Tipps zum Backen* werden Ihnen behilflich sein.

HEFE

Durch den Gärprozess spaltet die Hefe die im Teig enthaltenen Zucker- und Kohlenhydrate auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht. Es stehen drei verschiedene Hefesorten zur Verfügung: Frischhefe, Trockenhefe und schnell gärende Hefe. Um die besten Ergebnisse

zu erzielen, sollten Sie Trockenhefe verwenden. Sie können auch schnell gärende Hefe in kleinen Mengen benutzen. **Hinweis**: Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden. So können Sie prüfen, ob die Hefe noch verwendbar ist:

1. Füllen Sie eine halbe Tasse lauwarmes Wasser (43 - 46°C) in einen Messbecher.
2. Rühren Sie einen Teelöffel Zucker in das Wasser und streuen Sie 2 Teelöffel Hefe über die Wasseroberfläche.
3. Stellen den Messbecher an einem warmen Ort und lassen ihn 10 Minuten stehen.
4. die Mischung muss schäumen und die Markierung einer gefüllten Tasse erreichen.

Umwandlungstabelle für schnell gärende Hefe

1 Teelöffel Trockenhefe	= ¾ Teelöffel schnell gärende Hefe
1 ½ Teelöffel Trockenhefe	= 1 Teelöffel schnell gärende Hefe
2 ¼ Teelöffel Trockenhefe	= 1 ½ Teelöffel schnell gärende Hefe
3 Teelöffel Trockenhefe	= 2 Teelöffel schnell gärende Hefe

ZUCKER

Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

SALZ

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten spezifizierten Salzmengen. Fall aus diätischen Gründen erwünscht, kann das Salz weggelassen werden. Das Brot kann in diesem Fall stärker als gewöhnlich aufgehen.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten wie Milch, Wasser oder im Wasser aufgelöstes Milchpulver können bei der Herstellung von Brot verwendet werden. Milch steigert den Geschmack des Brotes und erweicht die Kruste, während reines Wasser eine knusprigere Kruste bewirkt. In einigen Rezepten wird die Verwendung von Fruchtsäften spezifiziert, um dem Geschmack des Brotes eine bestimmte Note zu verleihen.

EIER

Eier bereichern das Brot und verleihen ihm weichere Struktur. Verwenden Sie beim Backen nach den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung Eier der oberen Größenklasse.

FETTE, BACKFETT, BUTTER, ÖL

Backfette, Butter und Öl machen hefehaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen fettarmen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett verwendet wird, bleibt jedoch länger frisch. Wenn Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sollten sie diese in kleine Stücke schneiden, um die Vermengung mit dem Teig während der Knetphase zu optimieren.

BACKPULVER

Backpulver dient als Treibmittel für Kuchen und Brote, die im Schnellprogramm gebacken werden. Wird Backpulver als Treibmittel eingesetzt, braucht der Teig nicht zu gehen, sondern kann direkt in den Ofen.

BACKSODA

Backsoda ist ein weiteres Treibmittel. Es darf nicht mit Backpulver verwechselt oder an seiner Stelle verwendet werden. Auch bei seiner Verwendung braucht der Teig nicht zu gehen, sondern kann direkt in den Ofen.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:

1 Messbecher mit Mengenangaben in ml, oz (Unzen) und Messbechereinheiten (CUP).
1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)

Achten Sie darauf, dass der Messbehälter während des Abmessens auf einer ebenen, horizontalen Unterlage steht. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Backen mit einem Brotbackautomaten ist es wichtig, dass die Mengenangaben exakt eingehalten werden. Selbst geringe Abweichungen von den angegebenen Mengen können zu einem schlechten Backergebnis führen. Bitte achten Sie auch darauf, die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Backautomaten zu geben.

Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter TROCKEN ist. Alle Mengenangaben für EL / TL beziehen sich auf gestrichene Messlöffel. Benutzen Sie ein Messer um die Zutaten abzustreichen. Schaufeln Sie die Zutaten nicht mit den Messbehältern und drücken Sie die Zutaten nicht im Messbehälter zusammen.

BACKTIPPS

Die mitgelieferten Rezepte sind speziell für diesen Brotbackautomaten entworfen worden. Die Mengenangaben für das Mehl müssen unbedingt eingehalten werden, um ein optimales Backergebnis zu erzielen. Wenn Sie gern eigene Rezepte ausprobieren möchten, so orientieren Sie sich bitte an unseren Rezepten, indem Sie Teile der Zutaten austauschen.

GLASUREN FÜR HEFEBROTE

Geben Sie Ihrem frisch gebackenen Brot eine besondere Note, indem Sie es glasieren und mit Mohn, Sesam, Kümmel o. Ä. bestreuen. Dazu können Sie folgende Glasuren nutzen:

EI-GLASUR

Vermengen Sie 1 großes Ei und 1 TL Wasser, und bestreichen Sie das Brot.

BUTTER-KRUSTE

Streichen Sie geschmolzene Butter über das frisch gebackene Brot, um eine zarte Kruste zu bekommen.

MILCH-GLASUR

Für eine weichere, glänzende Kruste, bestreichen Sie das frisch gebackene Brot mit Milch oder Sahne.

ZUCKERGUSS-GLASUR

Mischen Sie 1 CUP Puderzucker mit 1-2 EL Milch zu einer sämigen Glasur und beträufeln Sie Rosinenbrot oder süße Brote damit wenn diese abgekühlt sind.

FERTIG-BACKMISCHUNGEN

Sie können Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen. Folgen Sie dazu den Anweisungen auf der Verpackung und berücksichtigen Sie dass Fassungsvermögen der Backformen (500gr!).

ÜBERPRÜFUNG DER TEIGKONSISTENZ

Obwohl der Brotbackautomat den Teig rührt, knetet und backt, sollten Sie die Konsistenz des Teiges stets überprüfen. Öffnen Sie dazu das Gerät 5 Minuten nachdem die Funktion „Kneten" begonnen hat. Der Teig sollte eine weiche, klebrige Masse sein. Ist der Teig zu trocken, fügen Sie so oft wie nötig ½ bis 1 EL Flüssigkeit hinzu. Ist der Teig zu feucht, fügen Sie so oft wie nötig 1 EL Mehl hinzu.

BACKEN UND KLIMAZONEN

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe. Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.
In trockenen Klimata ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.
In feuchten Klimata ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Daher ist hier etwas mehr Mehl erforderlich.

BROT SCHNEIDEN UND AUFBEWAHREN

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf ein Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine elektrische Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes.

Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperaturen bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren. Da selbst gebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Leicht verhärtetes Brot kann zum Einbrocken, für Brotsuppe u. ä. Zwecke verwendet werden.

BACKEN VON KUCHEN

Wenn Sie Ihre eigenen Kuchenrezepte benutzen, denken Sie stets daran, die Mengen des Rezeptes dem Fassungsvermögen der Backformen anzupassen.

ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMMPHASEN

ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMMPHASEN IN DER NORMALEN GESCHWINDIGKEITSSTUFE

	NORMAL & NORMAL	NORMAL & FEST	NORMAL & SÜSS	NORMAL & LOCKER	LOCKER & LOCKER	LOCKER & SÜSS	LOCKER & FEST	FEST & FEST	FEST & SÜSS	SÜSS & SÜSS
Zeit-vorwahl	2:10-12:50	2:35-12:55	2:25-12:55	2:50 12:50	3:30-12:50	2:35-12:55	2:50-12:50	3:15-12:55	2:45-12:55	2:00-12:50
Vorheizen		0:05:00					0:05:00	0:05:00	0:05:00	
Kneten 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Ruhen	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Kneten 2	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:05:00	0:10:00	0:10:00
Ruhen	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Kneten 3	0:10:00	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30
Gehen 1	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:10:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:45:00	0:24:00	0:05:00
Kneten 4	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30
Gehen 2	0:08:30	0:12:30	0:08:30	0:24:30	0:30:50	0:14:30	0:20:30	0:24:50	0:10:30	0:34:50
Kneten 5	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	
Gehen 3	0:27:00	0:31:30	0:30:30	0:39:30	0:59:50	0:39:30	0:43:30	0:44:50	0:41:30	
Backen	0:48:00	1:00:00	1:00:00	1:05:00	0:50:00	0:55:00	0:55:00	0:50:00	0:53:00	0:50:00
Warm halten	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Gesamt-Ablaufzeit	2:10:00	2:35:00	2:25:00	2:50:00	3:30:00	2:35:00	2:50:00	3:15:00	2:45:00	2:00:00
Frucht-Nuss-Signal	1:50:00	2:10:00	2:05:00	2:30:00	3:10:00	2:15:00	2:10:00	2:55:00	2:20:00	1:40:00

ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMMPHASEN IN DER GESCHWINDIGKEITSSTUFE SCHNELL

	NORMAL & NORMAL	NORMAL & FEST	NORMAL & SÜSS	NORMAL & LOCKER	LOCKER & LOCKER	LOCKER & SÜSS	LOCKER & FEST	FEST & FEST	FEST & SÜSS	SÜSS & SÜSS
Zeit-vorwahl										
Vorheizen										
Kneten 1	0:05:00	0:07:00	0:05:00	0:05:00	0:10:00	0:05:00	0:08:00	0:08:00	0:05:00	0:05:00
Ruhen	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Kneten 2	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:09:30	0:04:30	0:06:30	0:06:30	0:04:30	0:04:30
Ruhen										
Kneten 3										
Gehen 1	0:08:00	0:28:00	0:10:00	0:15:00	0:35:00	0:10:00	0:30:00	0:40:00	0:12:00	0:08:00
Kneten 4										
Gehen 2										
Kneten 5										
Gehen 3										
Backen	0:27:00	0:40:00	0:35:00	0:45:00	0:55:00	0:38:00	0:45:00	0:45:00	0:38:00	0:32:00
Warm halten	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Gesamt-Ablaufzeit	0:45:00	1:20:00	0:55:00	1:10:00	1:50:00	0:58:00	1:30:00	1:40:00	1:00:00	0:50:00
Frucht-Nuss-Signal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

BROTREZEPTE

Weißbrot NORMAL
5/8 CUP Wasser
1 EL Öl
1 EL Zucker
1 TL Salz
2 ¼ CUPs Allzweckmehl
5/6 TL Trockenhefe
Programm: **NORMAL**

Weißbrot SCHNELL
¾ CUP + 2 TL warmes Wasser (43° C)
1 EL Öl
4 EL Zucker
1 TL Salz
2 ¼ CUPs Allzweckmehl
1 EL Trockenhefe
Programm: **NORMAL - SCHNELL**

Brot mit Ei
5/8 CUP Wasser mit 1 Ei
1 EL Öl
1 EL Zucker
1 EL Salz
2 CUPs Allzweckmehl
5/6 TL Trockenhefe
Programm: **NORMAL** - Timer nicht benutzen

Brot mit Ei - SCHNELL
¾ CUP warmes Wasser (43° C) mit 1 Ei
1 EL Öl
2 EL Zucker
1 TL Salz
2 CUPs Allzweckmehl
1 EL Trockenhefe
Programm: **NORMAL - SCHNELL**

Honig-Hafer-Brot
¾ CUP Wasser
4 TL Öl
2 EL Honig
½ TL Salz
1/3 CUP Hafermehl
1/3 CUP Vollkorn-Weizenmehl
1 ½ CUPs Allzweckmehl
1 ½ TL Trockenhefe
Programm: **NORMAL**

Zwiebelbrot
¾ CUP Wasser
4TL Öl
4 TL frische Zwiebeln, gehackt
1 TL Zucker
1 TL Salz
2 ¼ CUPs Allzweckmehl
1 ½ TL Trockenhefe
Programm: **NORMAL**

Pesto-Brot - SCHNELL
2/3 CUP warmes Wasser (43° C)
2 EL Pesto-Mischung
1 EL Milchpulver
1 EL Zucker
½ TL Salz
2 CUPs Allzweckmehl
1 ¼ EL Trockenhefe
Programm: **NORMAL - SCHNELL**

Sirupbrot
¾ CUP + 1 EL Wasser
2 EL Öl
2 EL Melasse
½ TL Salz
¾ CUP Allzweckmehl
1 ½ CUPs Vollkornmehl
2 ¼ TL Trockenhefe
Programm: **FEST**

Vollkornbrot
2/3 CUP Wasser
2 EL Öl
4 EL brauner Zucker
½ TL Salz
1 TL Milchpulver
1 ½ CUPs Vollkornmehl
3 TL Trockenhefe
Programm: **FEST**

Pumpernickel
¾ CUP Wasser
1 EL Öl
1 EL Melasse
1 EL Zucker
1 TL Salz
¾ CUP Vollkorn-Weizenmehl
1 1/3 CUPs Allzweckmehl
1 TL ungesüßtes Kakaopulver
1 TL Instantkaffee
1 ½ TL Trockenhefe
oder
1 TL schnell gärende Hefe
Programm: **FEST**

Süßes Brot

2/3 CUP Wasser
1 EL Öl
½ TL Salz
¼ CUP Zucker
1 EL Milchpulver
2 CUPs Allzweckmehl
1 TL Trockenhefe
Programm: **SÜSS**

Französisches Brot

2/3 CUP Wasser
2/3 CUP Wasser
1 EL Öl
2 EL Zucker
¾ TL Salz
2 CUPs Allzweckmehl
1 TL Trockenhefe
Programm: **LOCKER**

Französisches Brot - SCHNELL

¾ CUP warmes Wasser (43° C)
1 EL Öl
¾ TL Salz
1 EL Zucker
2 CUPs Allzweckmehl
1 TL Trockenhefe
Programm: **LOCKER - SCHNELL**

Pfefferbrot mit Ziegenkäse

5/8 CUP Wasser
30 g weicher Ziegenkäse
4 EL Milchpulver
¾ TL Salz
1 EL Zucker
2 TL zerstoßener schwarzer Pfeffer
2 ¼ CUPs Allzweckmehl
5/6 TL Trockenhefe
Programm: **NORMAL**

Pfefferbrot mit Ziegenkäse - SCHNELL

5/8 CUP warmes Wasser (43° C)
40 g weicher Ziegenkäse
4 EL Milchpulver
¾ TL Salz
1 EL Zucker
2 TL zerstoßener schwarzer Pfeffer
2 ¼ CUPs Allzweckmehl
1 EL Trockenhefe
Programm: **NORMAL - SCHNELL**

Süßes Brot - SCHNELL

5/8 CUP warmes Wasser (43° C)
1 EL Öl
½ TL Salz
3 EL Zucker
1 EL Milchpulver
2 CUP Allzweckmehl
2 ½ TL Trockenhefe
Programm: **SÜSS - SCHNELL**

Bananen-Nuss-Brot

½ CUP Milch
2 EL Öl
2 CUP pürierte, reife Bananen
2 Eier
¼ CUP Zucker
¼ CUP brauner Zucker
½ CUP gehackte Mandeln
1 ½ CUP Alzweckmehl
1 TL Natriumbikarbonat (Backsoda)
1 TL Salz
Programm: **NORMAL - SCHNELL**

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN / FEHLERSUCHE

FRAGE	ANTWORT
Was tun, wenn die Knethaken im Brot stecken bleiben?	Entfernen Sie die Knethaken mit einer Häkelnadel. Da die Knethaken aus der Backform entnommen werden können, handelt es sich hierbei nicht um eine Fehlfunktion.
Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Es könnte dennoch sein, dass Sie mehr Flüssigkeit zufügen müssen. Geben Sie jedes Mal ½ bis 1 EL mehr hinzu. Die mehlige Kruste können Sie abschneiden.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken und die Backform richtig eingerastet sind.
Wie lange dauert das Brot Backen?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle *„Zeitlicher Ablauf der Programmphasen"*.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben. Daher darf der Timer nicht verwendet werden.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 12 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum macht das Gerät mitten in der Nacht Geräusche, wenn der Timer für morgens eingestellt wurde?	Wenn das Brot morgens fertig sein soll, muss das Gerät einige Stunden vorher mit der Ausführung des Programms beginnen.
Welche Laib-Größen backt das Gerät?	Es werden 1-Pfund Laibe gebacken.
Was tun, wenn der Knethaken nach dem Backen in der Backform stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform und drehen Sie den Knethaken um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Wie viel Watt hat das Gerät?	Siehe Geräteaufkleber.
Sind die Backformen spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backformen und Knethaken mit der Hand. Tauchen Sie die Backformen nicht in Wasser ein.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die Warmhalte-Funktion wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Std. im Backautomaten bleiben, besteht die Gefahr, dass es feucht wird.

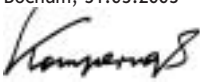
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie ob Knethaken und Backformen richtig eingesetzt sind. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz. Nach 5 Min. Kneten überprüfen Sie nochmals und fügen ggf. jedes Mal ½ bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt. Testen Sie die verwendete Hefe.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn diese Zutaten dazugegeben werden sollen. Sie erzielen jedoch auch akzeptable Ergebnisse, wenn sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben. Sie könnten dabei allerdings durch den Knetvorgang zerteilt werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Feuchtigkeit kann die Teigkonsistenz beeinflussen. Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. ½ bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Dies kann durch die Zugabe von zu viel Hefe geschehen.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zu dem Teig. Überprüfen Sie die Teigkonsistenz, denn zu trockener Teig nimmt die Rosinen nicht auf.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge oder / und erhöhen Sie die Salzmenge oder / und reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Ja, es wird nur nötig sein, die richtigen Mengen für die Zutaten durch Experimentieren herauszufinden. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 2 ¼ CUP Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.
Warum variieren die Brot-Laibe in Größe und Gewicht?	Vollkornbrote und Brote mit Vollkornweizenmehl sind immer kleiner und fester als Weißbrote oder französische Brote. Vollkornweizenmehl und Roggenmehl sind schwerer als weißes Allzweckmehl, daher gehen sie nicht so stark auf während des Backprozesses. Die zugefügten Körner oder Nüsse führen auch zu einer dichteren Beschaffenheit und kleineren Größe.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, erklären hiermit für dieses Produkt die Übereinstimmung mit allen anwendbaren internationalen Sicherheitsnormen, Vorschriften sowie EG-Richtlinien.

Gerätetyp/Type: KH 2230

Bochum, 31.03.2003



Hans Kompernaß
– Geschäftsführer –

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

PROSZĘ DOKŁADNIE STOSOWAĆ SIĘ DO PONIŻSZYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA:

- Proszę dokładnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi.
- Nie dotykać gorących części i powierzchni. Korzystać z urządzenia tylko poprzez uchwyty i przyciski, ewentualnie używać ściereczki ochronnej.
- Nie przykrywać urządzenia ręcznikami lub innymi przedmiotami, które przeszkadzają w uchodzeniu pary. Uchodzenie pary z ujścia wentylacyjnego jest normalne. Proszę tego ujścia nie przykrywać.
- W celu uniknięcia porażenia prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki, bądź innych części urządzenia w wodzie.
- Dzieci powinny korzystać z urządzenia, jak i znajdować się w jego pobliżu tylko pod opieką dorosłych.
- Przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z kontaktu. Poczekać aż urządzenie się ochłodzi, przed wyciągnięciem lub wstawieniem jakichkolwiek części.
- Nie używać urządzenia w przypadku jakichkolwiek uszkodzeń wtyczki, kabla, bądź innych uszkodzeń. Kontrola, naprawy i serwis mogą być wykonywane tylko w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Wyposażenie nie rozprowadzane, bądź nie zalecane przez producenta może doprowadzić do uszkodzeń.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Unikać stykania się kabla z ostrymi lub gorącymi przedmiotami.
- Nie stawiać urządzenia w pobliżu palników, pieców lub innych źródeł ciepła.
- Urządzenie z gorącą lub płynną zawartością należy przestawiać z zachowaniem szczególnej ostrożności.
- Wcisnąć wyłącznik i wyciągnąć kabel z gniazdka, aby odłączyć urządzenie od prądu. Nie wyciągać wtyczki z gniazdka poprzez ciągnięcie za kabel.
- Korzystać z urządzenia tylko w przewidzianym do tego celu.
- W czasie korzystania z urządzenia unikać kontaktu z ruszającymi się częściami.
- Umieścić wszystkie składniki w formie i dopiero wtedy wstawić do automatu.
- Nie stawiać urządzenia w pobliżu palnych lub wybuchowych gazów czy substancji.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do prywatnego, nie do komercyjnego użytku.
- W celu uniknięcia uszkodzeń nie stawiać na urządzeniu form do pieczenia lub innych przedmiotów.
- Nie należy czyścić urządzenia ostrymi gąbkami lub czyścikami. W razie kontaktu cząsteczek gąbki z elektrycznymi częściami urządzenia, może dojść do porażenia prądem.
- Nie korzystać z urządzenia w celu przechowywania potraw lub przedmiotów.
- W celu uniknięcia potknięć lub wypadków, wyposażono urządzenie w krótki kabel. Przy zachowaniu odpowiedniej ostrożności można korzystać z przedłużacza. Należy wtedy stosować sie do poniższych wskazówek:
- Moc do jakiej przewidziany został przedłużacz, powinna być przynajmniej tak wysoka jak moc urządzenia.
- Przedłużacz należy tak położyć, by wykluczyć możliwość potknięcia się oraz by dzieci nie mogły pociągnąć za kabel.

SPIS ZAWARTOŚCI

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA
SPIS ZAWARTOŚCI
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
OPIS WYPOSAŻENIA
OPIS URZĄDZENIA
PANEL OBSŁUGI
OPIS PROGRAMÓW
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYWANIA
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PROGRAMOWANIA CZASU
CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA
RADY DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW
ZALECENIA DO RECEPTUR
CZASOWY PRZEBIEG PRACY PROGRAMÓW
RECEPTURY
CZĘSTO STAWIANE PYTANIA / ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy przeznaczyć trochę czasu na dokładne przeczytanie instrukcji obsługi jak i zachować instrukcję do późniejszego sprawdzania informacji. Dla własnego bezpieczeństwa należy stosować się do wskazówek bezpieczeństwa.

Wyciągnąć urządzenie z opakowania i wyrzucić części opakowania. Poprzez użycie czystej, wilgotnej ściereczki, należy usunąc kurz powstały w czasie procesu pakowania, z form do pieczenia, mieszadeł i powierzchni zewnętrznych. Nie czyścić urządzenia ostrymi ściereczkami lub środkami szorującymi.

WŁAŚCIWOŚCI URZĄDZENIA BIFINETT KH 2230

- W Waszym nowym automacie do pieczenia można upiec dwa 0,5-kilogramowe bochenki na jeden proces pieczenia.
- Specjalny, szybki program pracy umożliwia Państwu wcześniejsze zakończenie procesu pieczenia. Dla tego programu przeznaczono specjalne receptury.
- W czasie podanym w opisie przebiegu programów słychać sygnał, pozwalający na dodanie do ciasta owoców, orzechów lub innych dodatków. Forma dodanych składników zostaje wtedy zachowana, bez rozdrobnienia przez mieszadła. Jeśli korzystają Państwo z funkcji programowania czasu, można od razu umieścić w formie dodatkowe składniki razem z innymi. W tym przypadku mogą one jednak ulec rozdrobnieniu.
- Możecie ustawić stopień spieczenia Waszego chleba.
- Z funkcją programowania czasu, możecie wybrać dogodny punkt zakończenia procesu pieczenia.
- Specjalne okienko umożliwia obserwowanie procesu pieczenia.
- Specjalna funkcja utrzymania ciepła, zapewnia utrzymanie temperatury chleba do 1 godziny od zakończenia procesu pieczenia. Dzięki temu unika się powstania zakalca. Fukcja ta zostaje zakończona po wyłączeniu lub odłączeniu urządzenia od prądu.
- Urządzenie posiada fukcję pamięci. W przypadku braku prądu zapewnia ona kontynuowanie programu od momentu zaprzestania pracy.
- Po wyciągnięciu wtyczki z kontaktu należy usunąć wszystkie resztki i składniki z wnętrza urządzenia. Korzystać tylko z wilgotnej ściereczki, nie z ostrych, rysujących gąbek.

WAŻNE: Wszystkie składniki umieszczać w formie zawsze w podanej kolejności. Na osiągnięcie zadowalającego efektu, decydujący wpływ ma precyzja i dokładność w odmierzaniu składników. Nie używać większych, niż zalecane ilości składników, gdyż może to doprowadzić do złego efektu pieczenia lub uszkodzenia urządzenia.

OPIS URZĄDZENIA BIFINETT KH 2230

1. Pokrywka
2. Uchwyt
3. Okienko
4. Ujście wentylacyjne
5. Forma do pieczenia
6. Wnętrze urządzenia
7. Wyświetlacz
8. Korpus urządzenia
9. Kabel zasilający
10. Wtyczka
11. Bolec na mieszadło
12. Mieszadło

PANEL OBSŁUGI URZĄDZENIA BIFINETT KH 2230

Uwaga: Przed pierwszym użyciem usunąć folię ochronną z wyświetlacza.

Uwaga: Wciskać przyciski do usłyszenia sygnału kontrolnego.

WYŚWIETLACZ

- Pokazuje wybrany numer programu.
- Pokazuje wybrany stopień spieczenia.
- Pokazuje w 1-minutowych odstępach czas pozostały do zakończenia procesu pieczenia.
- Pokazuje wstępne programowanie czasu.

PROGRAMOWANIE CZASU

- Dla zaprogramowania procesu pieczenia o określonej porze używać tego przycisku.
- Używać przycisku (▲) oraz (▼) dla ustawienia zakończenia procesu pieczenia.
- Przyciskami ze strzałką przestawia się czas o 10 minut do przodu lub do tyłu. Przez przytrzymanie przycisku przyspiesza się proces ustawienia. W przypadku niektórych programów nie ma możliwości programowania czasu. Patrz: opis programów pieczenia.

WYBÓR PROGRAMU

- Tym przyciskiem wybiera się odpowiedni program lub kombinację programów. Na wyświetlaczu pojawia się czas jaki jest wymagany do pełnego przebiegu pracy programu.

STOPIEŃ SPIECZENIA

- Tym przyciskiem wybiera się odpowiedni stopień zrumienienia lub przyspieszony program pracy.
- Wybrać jasny, średni lub ciemny lub włączyć przyspieszony program pracy.

WYŁĄCZNIK

- Po wciśnięciu tego przycisku urządzenie przestaje pracować. Przy korzystaniu z wstępnego programowania czasu, wyświetlany jest czas pozostały do zakończenia procesu pieczenia.
- Trzymać przycisk wciśnięty do usłyszenia sygnału, w celu wyłączenia urządzenia lub skasowania programowania czasu.

  Ważne: Nie korzystać z wyłącznika tylko dla skontrolowania stanu lub wyglądu chleba.

OPIS PROGRAMÓW

PROGRAMY PIECZENIA:

Wasz nowy automat do pieczenia posiada cztery programy pieczenia. (Normalny, Francuski, Razowy, Słodki) oraz dwa programy czasowe (tryb normalny [standardowe ustawienie] oraz tryb przyspieszony). Programy pieczenia zostały poniżej dokładnie opisane. Czas pieczenia wynosi w zależności od wybranej kombinacji programów od 2:00 do 3:30 godz. w trybie normalnym, oraz od 0:45 do 1:50 godz. w trybie przyspieszonym. Dokładny czas pracy jest wykazany w tabeli przebiegu programów. Najlepsze efekty osiąga się w normalnym trybie pracy. Tryb przyspieszony nadaje się tylko do specjalnych receptur. Niektóre, ciężkie rodzaje mąki, jak i inne cięższe składniki nie nadają się do pracy w tym trybie. Można piec dwa różne rodzaje chleba, dwa jednakowe rodzaje, lub też jeden chleb.

NORMALNY

W tym programie piecze się przede wszystkim normalny chleb z mąki pszennej, lub z użyciem — według własnego przepisu — niewielkiej ilości mąki razowej. W tym programie faza wstępna (wzrostu) jak i pozostałe fazy procesu trwają najkrócej. Upieczony w tym programie chleb jest zazwyczaj mniejszy i bardziej zbity niż w programie FRANCUSKI lub SŁODKI. Po wybraniu odpowiedniego programu należy wybrać odpowiedni stopień zrumienienia .

FRANCUSKI

Upieczony w tym programie chleb jest zazwyczaj lżejszy, o luźniejszej konsystencji i z bardziej chrupiącą skórką niż chleb upieczony w normalnym programie. W recepturach przeznaczonych dla tego programu zazwyczaj nie stosuje się masła, margaryny ani mleka.

RAZOWY

Ten program przewidziany jest do pieczenia chleba z mocniejszych i cięższych gatunków mąki, czas mieszania, wyrabiania i wzrostu został tu wydłużony (np. żytni, razowiec). Chleb upieczony w tym programie jest zazwyczaj mniejszy i bardziej zbity niż w innych programach.

SŁODKI

Tego programu należy używać do pieczenia gatunków chleba z dodatkiem soków owocowych, dodatkową ilością cukru lub innych słodkich składników, jak rodzynki, wiórki kokosowe, czekolada, czy suszone owoce. Temperatura pieczenia w tym programie została obniżona. Dzięki wydłużonej fazie wzrostu, upieczony chleb jest lżejszy i luźniejszy.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYWANIA

W Waszym nowym automacie do pieczenia chleba wszystkie procesy po wybraniu odpowiedniego programu lub kombinacji programów, przebiegają całkowicie automatycznie. Z funkcją programowania czasu mają Państwo możliwość pieczenia chleba w czasie snu lub wykonywania innych czynności. (Patrz *„Wskazówki dotyczące programowania czasu"*.)

Załączone receptury zostały dokładnie przetestowane, dla osiągnięcia jak najlepszych efektów. Zostały opracowane specjalnie dla tego urządzenia i mogą nie przynosić żądanych efektów przy korzystaniu z innych automatów do pieczenia.

Przy korzystaniu ze wszystkich programów należy stosować się do poniższych wskazówek.

1. Otworzyć pokrywkę i wyciągnąć formy. Przed umieszczeniem w formie składników, należy zawsze wyciągnąć formy z urządzenia, aby uniknąć dostania się składników lub resztek do wnętrza urządzenia.

UWAGA: Postawić urządzenie na równym i stabilnym podłożu. Składniki, które dostały się do wnętrza mogą być przyczyną pożaru.

2. Nałożyć mieszadła na bolce w formach. Mieszadła są tylko w jednej pozycji prawidłowo ustawione. Zwrócić uwagę na to, by mieszadła zostały dokładnie dociśnięte.

   UWAGA: Upewnić się, czy mieszadło jest pewnie i prawidłowo wstawione, aby uniknąć jego odłączenia się w czasie pracy. Upewnić się, czy na bolcach nie znajdują się resztki ciasta. Ma to wpływ na prawidłowe zamocowanie mieszadeł.

3. Wybrać recepturę i stosować się do poniższych wskazówek:

   Odmierzać składniki z precyzją. Korzystać z osiągalnych w handlu lub z załączonych do urządzenia miarek. Niewielkie odstąpienie od ilości podanych w recepturze, może mieć duży wpływ na końcowy efekt. Wygładzić odmierzone składniki. (dalsze wskazówki: *„Odmierzanie składników"*.)
   Umieszczać składniki w formie, we właściwej kolejności. Uważać aby drożdże zostały dodane jako ostatnie w kolejności i nie zetknęły się z płynnymi składnikami.

   Wskazówka: Uważać, szczególnie przy programowaniu czasu, aby drożdże nie wymieszały się z płynnymi składnikami, gdyż może to mieć wpływ na wzrastanie ciasta.
   Po 5 min. pracy w fazie ugniatania otworzyć przykrywkę i sprawdzić konsystencję ciasta. Powinno mieć formę miękkiej, lepkiej masy. Jeśli jest za suche, dodać trochę płynu. Gdy jest zbyt płynne, dodać trochę mąki (każdorazowo ½ - 1 łyżki).

4. Umieścić formy w urządzeniu i zwrócić uwagę na prawidłowe wstawienie form.

   Uwaga: Jeśli formy nie zostały prawidłowo wstawione, nie mogą pracować mieszadła.

5. Zamknąć pokrywkę. Włożyć wtyczkę do kontaktu 220 do 240V. Na wyświetlaczu pojawi się program NORMAL & NORMAL oraz czas pracy programu (2:10).
6. Wybrać odpowiedni program, poprzez użycie przycisku do wyboru programu. Przy każdym wciśnięciu przycisku słychać sygnał, a na wyświetlaczu pojawia się numer programu. Istnieje 10 kombinacji programów do wyboru. Jeśli nie zostanie wybrany żaden program, zostanie ustawiony automatycznie NORMAL & NORMAL jako standardowe ustawienie.

   Kombinacje programów:

1	normalny	normalny
2	normalny	razowy
3	normalny	słodki
4	normalny	francuski
5	francuski	francuski
6	francuski	słodki

7	francuski	razowy
8	razowy	razowy
9	razowy	słodki
10	słodki	słodki

7. Wcisnąć przycisk do ustawienia stopnia spieczenia: jasny, średni lub ciemny. Przy wciskaniu przycisku słychać sygnał, na wyświetlaczu pojawia się wybrana opcja. Szybki program wybiera się tym przyciskiem.

   Uwaga: Teraz można użyć przycisku do wstępnego programowania czasu, w celu ustawienia czasu zakończenia procesu pieczenia do 13 godz.. Dalsze informacje patrz.: *„Wskazówki dotyczące programowania czasu"*.

8. Rozpocząć pracę programu poprzez wciśnięcie włącznika. Czas pozostały do zakończenia pracy programu wyświetlany jest w takcie 1-minutowym. Po zakończeniu procesu pieczenia słychać pięciokrotny sygnał.

   Rada: Po 5 min. pracy w fazie ugniatania otworzyć przykrywkę i sprawdzić konsystencję ciasta. Powinno mieć formę miękkiej, lepkiej masy. Jeśli jest za suche, dodać trochę płynu. Gdy jest zbyt płynne, dodać trochę mąki (każdorazowo ½ - 1 łyżki).

9. Po zakończeniu pracy programu, urządzenie przełącza się samoczynnie na tryb utrzymania ciepła, który trwa do 60 minut. Proces ten następuje przez cyrkulację ciepłego powietrza we wnętrzu komory pieczenia. Funkcję tą można wcześniej zakończyć poprzez wciśnięcie przycisku START/STOP, do usłyszenia sygnału kontrolnego. Po każdym użyciu urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z kontaktu! W czasie niekorzystania z urządzenia należy zawsze odłączyć urządzenie od prądu.

10. Nasze urządzenie wyposażone jest w okienko umożliwiające obserwowanie procesu pieczenia. Istnieje możliwość skraplania się pary na szybie. Pokrywę można otworzyć w czasie mieszania i ugniatania ciasta, w celu zajrzenia do wnętrza urządzenia. Nie należy nigdy otwierać urządzenia w czasie procesu pieczenia.

    Ostrzeżenie: Nie wolno stawiać przedmiotów na urządzeniu, gdyż może to doprowadzić do uszkodzeń.

11. W celu wyciągnięcia form należy użyć rękawiczek bądź ściereczki ochronnej. Aby wyciągnąć chleb z formy należy przechylić formę i poruszać aż do wydostania się bochenka z formy . Nie wolno używać metalowych części w celu wydostania chleba z formy, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia powłoki teflonowej formy. Jeśli próba wyciągnięcia chleba z formy nie powiodła się użyć ewentualnie szpachelki z tworzywa sztucznego.

    Przed pokrojeniem poczekać aż chleb ostygnie. Dalsze informacje patrz.: Krojenie i przechowywanie chleba. Jeśli po pieczeniu mieszadło znajduje się w formie, napełnić formę wodą i odczekać aż mieszadło da się łatwo wyciągnąć. Jeśli mieszadło zostało wewnątrz bochenka, użyć plastikowej łyżeczki lub innego, niemetalowego przedmiotu w celu wyciągnięcia mieszadła. Nie wolno używać noża, ani innych ostrych przedmiotów, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia teflonowej powłoki mieszadła.

    Uwaga: Przed pokrojeniem chleba należy się zawsze upewnić, czy mieszadło nie znajduje się wewnątrz bochenka.

    Ważne: Po wyciągnięciu chleba z formy, napełnić formę wodą, aby łatwiej ściągnąć mieszadło z bolca.

12. Przy przegrzaniu się urządzenia zostaje wyświetlony symbol „E 01", a przy wychłodzeniu „E 00" na wyświetlaczu. Jeśli pojawi się którykolwiek z tych błędów, urządzenie kontynuuje pracę samoczynnie po ochłodzeniu się, ewentualnie po osiągnięciu odpowiedniej temperatury.

Uwaga: Nie próbować samodzielnie uruchamiać urządzenia, zanim się ochłodzi lub nagrzeje.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PROGRAMOWANIA CZASU

Użyć przycisku do programowania czasu w celu ustawienia czasu zakończenia pracy urządzenia. Istnieje możliwość zaprogramowania czasu do 13 godzin.

PRZY PROGRAMOWANIU CZASU NALEŻY PRZESTRZEGAĆ NASTĘPUJĄCYCH ZASAD:

Uwaga:Wykonać kolejno czynności 1 - 7 podane w Zasadach dotyczące korzystania z urządzenia. Nie używać funkcji programowania czasu przy pieczeniu z użyciem szybko psujących się produktów jak jajka, mleko, kwaśna śmietana czy twaróg.

1. Ustawić odpowiedni czas zakończenia pracy urządzenia. Przykład: Jest 19.30 i chcą Państwo, aby wypiek był gotowy następnego dnia o 8:00 godzinie. Najpierw wybrać odpowiedni program, następnie wciskać przycisk do programowania czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się 12:30, jest to czas jaki pozostał do momentu, w którym chcemy mieć gotowy wypiek.

2. Nie ma potrzeby obliczania różnicy między czasem trwania pracy programu i żądanym czasem zakończenia pracy. W czasie pokazanym na wyświetlaczu mieści się też czas trwania pracy programu. W przypadku przekroczenia żądanej wartości w programowaniu czasu należy użyć przycisku ▼ aby cofnąć źle ustawiony czas.

3. Po zaprogramowaniu czasu wcisnąć włącznik. Na wyświetlaczu pojawi się symbol (:) który potwierdza, że czas został zaprogramowany. Czas pozostały do gotowego wypieku wyświetlany jest od tyłu w odstępach 1-minutowych. Gdy na wyświetlaczu pojawi się 0:00 i słychać sygnał, oznacza to zakończenie procesu pieczenia.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Uwaga: Przed każdym czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z kontaktu i odczekać aż urządzenie ostygnie. Nie dopuszczać do pryskania na urządzenie i nie stosować substancji płynnych, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem.

Aby nie wpływać na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, czyścić po każdym użyciu według poniższego opisu:

KORPUS, POKRYWA, WNĘTRZE

Czyścić stosując wilgotną ściereczkę lub lekko wilgotną, miękką gabkę. Usunąć wszystkie resztki z wnętrza wilgotną ściereczką lub lekko wilgotną gąbką. Zwrócić uwagę, czy wnętrze jest całkowicie suche.

FORMY I MIESZADŁA:

Wnętrza form i powierzchnie mieszadeł są pokryte ochronną powłoką teflonową. Do czyszczenia nie wolno stosować chemicznych substancji żrących, mleczek, past szorujących, ani przedmiotów mogących doprowadzić do uszkodzenia powierzchni. Przez wilgoć i parę wygląd form i mieszadeł może z biegiem czasu ulec zmianie. **Jest to proces naturalny, nie mający wpływu na jakość i prawidłowe funkcjonowanie części.**

Przed czyszczeniem wyciągnąć formy i mieszadła z wnętrza urządzenia. Zewnętrzną powierzchnię form wytrzeć wilgotną ściereczką. Nie zanurzać form w wodzie ani w innych płynach. Wewnętrzne powierzchnie form czyścić ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli mieszadła są trudne do wyczyszczenia (zaschnięte ciasto) napełnić formy gorącą wodą na około 30 minut. Jeśli otwór w mieszadle jest zatkany należy usunąć resztki plastikową lub drewnianą wykałaczką. Uważać, aby na powierzchni mieszadła nie powstały zarysowania.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno w żadnym wypadku stosować któregoś z poniższych środków:

- rozcienczalnik
- benzyna
- metalowe czyściki
- politura
- ściereczki nasączone substancjami chemicznymi

Uwaga: Urządzenie i części wyposażenia nie nadają się do mycia w zmywarce!

PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Upewnić się czy wszystkie części urządzenia są suche. Zamknąć pokrywę i nie używać urządzenia do przechowywania przedmiotów.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Odpowiedzi na specjalne pytania dotyczące funkcji urządzenia jak i problemów w związku ze składnikami czy recepturami znajdują się w rozdziale Często stawiane pytania/rozwiązywanie problemów. Dla osiągnięcia zadowalającego efektu należy po zakończeniu pracy ostudzić urządzenie przed kolejnym użyciem. Czas studzenia można skrócić przez otwarcie pokrywki i wyciągnięcie form.

RADY DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MĄKI

Pomimo, że różne rodzaje mąki wyglądają bardzo podobnie, istnieją duże różnice co do składu, miałkości i przechowywania mąki. Możliwe, że do osiągnięcia zadowalającego efektu konieczne będzie wypróbowanie różnych gatunków. W rozdziale „rady dotyczące pieczenia" znajdują się przydatne wskazówki.

DROŻDŻE

Drożdże rozdzielają poprzez proces fermentacji zawarte w cieście cukry i węglowodany , zamieniając je w dwutlenek węgla i powodując w ten sposób rośnięcie ciasta. Mamy trzy rodzaje drożdży do dyspozycji: świeże, suche i szybko fermentujące. Dla osiągnięcia najlepszych efektów zaleca się stosowanie suchych drożdży. W niewielkich ilościach można też użyć szybko fermentujących drożdży.

Uwaga: Przy opracowaniu receptur załączonych do tej instrukcji obsługi założono stosowanie suchych drożdży.

Przechowywać drożdże w lodówce, aby nie doprowadzić do ich zepsucia się. Sprawdzić datę przydatności do użycia. Po otwarciu opakowania, należy resztę drożdży dokładnie zawinąć i wstawić do lodówki. Czy drożdże nadają się jeszcze do użycia, można sprawdzić w następujący sposób:

1. Wlać pół filiżanki letniej wody (43 - 46˚C) do pojemnika ze skalą.
2. Wsypać do wody łyżeczkę cukru i wymieszać. Posypać powierzchnię wody dwiema łyżeczkami drożdży
3. Postawić pojemnik w ciepłym miejscu i odczekać 10 minut.
4. Mieszanka musi się spienić i osiągnąć poziom pełnej filiżanki. W przeciwnym przypadku należy drożdże wyrzucić.

Tabela do obliczania ilości szybko ferment. drożdży

1 łyżeczka suchych drożdży = 3/4 łyżeczki szybko ferm.drożdży
1 1/2 łyżeczka suchych drożdży = 1 łyżeczka szybko ferm.drożdży
2 1/4 łyżeczka suchych drożdży = 1 1/2 łyżeczki szybko ferm.drożdży
3 łyżeczki suchych drożdży = 2 łyżeczki szybko ferm.drożdży

CUKIER

Cukier ma ważny wpływ na stopień zrumienienia i smak chleba. W załączonych recepturach uwzględniono zastosowanie cukru kryształu. Nie należy stosować cukru pudru, o ile nie jest to wyraźnie wymagane. Słodziki nie nadają się do stosowania jako środek zastępczy.

SÓL

Sól ma ważny wpływ na smak i stopień zrumienienia chleba. Działa też hamująco na proces fermentacji drożdży. Nie należy przekraczać zalecanych ilości soli. Ze względów dietetycznych można zrezygnować z zastosowania soli. Możliwy jest wtedy większy i szybszy wzrost chleba.

SUBSTANCJE PŁYNNE

W produkcji chleba można używać substancji płynnych jak mleko, woda czy rozpuszczone w wodzie mleko w proszku. Mleko wzmacnia smak chleba i zmiękcza skórkę, podczas gdy woda sprawia, że skórka jest bardziej chrupiąca. W niektórych recepturach wyszczególniono soki owocowe, aby nadać wypiekom szczególną nutę.

JAJKA

Jajka wzbogacają smak chleba i przyczyniają się do powstania miękkiej struktury wypieku. Piekąc według receptur załączonych do tej instrukcji obsługi, należy używać jajek przynajmniej średniej wielkości.

TŁUSZCZE: TŁUSZCZE DO PIECZENIA, MASŁO, OLEJ

Tłuszcze pzeznaczone do pieczenia, masło czy olej sprawiają, że ciasto drożdżowe staje się bardzie kruche. Pieczywo francuskie zawdzięcza swoistą skórkę i strukturę składnikom o niskiej zawartości tłuszczu. Z kolei wypieki, do produkcji których używa się tłuszczu, utrzymują dłużej świeżość.
Dla zoptymalizowania procesu wyrabiania ciasta, należy masło, jeśli jest bezpośrdnio wyciągnięte z lodówki, pokroić na drobne kawałki.

PROSZEK DO PIECZENIA

Proszku do pieczenia używa się przy wypieku ciast i chleba jako środka wspomagającego w przyspieszonych programach pieczenia. Przy stosowaniu proszku do pieczenia ciasto nie musi rosnąć, lecz może być od razu wstawione do piekarnika.

SODA KUCHENNA

Soda kuchenna to kolejny środek wspomagający. Nie powinna być mylona, ani też używana zastępczo w miejsce proszku do pieczenia. Także przy jej użyciu ciasto nie musi dodatkowo rosnąć, lecz może być bezpośrednio wstawione do piekarnika.

ODMIERZANIE SKŁADNIKÓW

Do naszego zestawu dołączone są następujące części przeznaczone do odmierzania składników:

1 Pojemnik ze skalą w ml, oz (uncjach) oraz z własną skalą (CUP).
1 duża miarka odpowiadająca wielkością łyżce (EL)
1 mała miarka odpowiadająca wielkością łyżeczce (TL)

Należy uważać, aby w czasie odmierzania pojemnik znajdował się na równym, poziomym podłożu. Odmierzyć produkty według podziałki na pojemniku do admierzania. Przy pieczeniu z użyciem automatu należy precyzyjnie odmierzać wszystkie ilości produktów. Nawet niewielkie odstępstwa od receptury mogą być przyczyną niezadowalających efektów. Zwrócić uwagę na użycie składników w odpowiedniej kolejności.

Przy odmierzaniu suchych składników pojemnik do odmierzania powinien być całkowicie suchy. Wszystkie ilości podane w EL(duża miarka) / TL(mała miarka) oznaczają ilość odpowiadającą płasko wypełnionej miarce. Używać noża do wygładzania składników. Nie wstrząsać i nie uciskać składników w pojemniku do odmierzania.

RADY DOTYCZĄCE RECEPTUR

Dołączone do zestawu receptury zostały opracowane specjalnie dla tego urządzenia. Dla uzyskania optymalnych efektów pieczenia należy ściśle trzymać się zalecanych ilości mąki. Jeśli chcą Państwo wypróbować własne receptury, prosimy robić to w oparciu o podane przepisy, zmieniając n.p.: część składników.

GLAZURY DO CHLEBA DROŻDŻOWEGO

Wypiekom można nadać specyficznej nuty smakowej poprzez zastosowanie glazury i posypanie chleba np. makiem, sezamem lub kminkiem. W tym celu można użyć następujących rodzajów glazury:

Z JAJKA

Wymieszać jedno duże jajko z łyżką wody i rozsmarować na chlebie.

Z MASŁA

Dla otrzymania delikatnej skórki chleba należy zaraz po upieczeniu posmarować chleb po wierzchu roztopionym masłem.

Z MLEKA

Dla uzyskania miękkiej i błyszczącej skórki należy posmarować bochenek mlekiem lub śmietaną.

Z CUKRU

Wymieszać 1 CUP (skala pojemnika) cukru pudru z 1-2 łyżek mleka do uzyskania jednolitej konsystencji i posmarować chleb z rodzynkami lub inne słodkie gatunki pieczywa po wystygnięciu.

GOTOWE MIESZANKI

Można korzystać z dostępnych w handlu gotowych mieszanek do wypieku. Należy wtedy stosować się do instrukcji na opakowaniu i uwzględnić pojemność naszych form do pieczenia (500 gr).

SPRAWDZANIE KONSYSTENCJI CIASTA

Mimo, że nasze urządzenie miesza, wyrabia i piecze ciasto, należy ciągle sprawdzać jego konsystencję. W tym celu należy otworzyć pokrywkę po 5 minutach od rozpoczęcia fazy ugniatania. Ciasto powinno mieć właściwości miękkiej, lepkiej masy. Jeśli ciasto jest za suche dodawać tak często jak konieczne ½ do 1 łyżki płynu. Gdy ciasto jest za rzadkie, dodawać stopniowo po 1 łyżeczce mąki.

PIECZENIE I STREFY KLIMATYCZNE

W wyżej położonych obszarach niskie ciśnienie powietrza powoduje szybsze fermentowanie drożdży. Stąd też wymagana jest tu mniejsza ilość drożdży.
W suchych strefach klimatycznych ciasto wymaga użycia większej ilości wody.
Z kolei w wilgotnym klimacie mąka słabiej wiąże płyny, stąd też wymagana jest większa ilość mąki.

KROJENIE I PRZECHOWYWANIE CHLEBA

Najlepiej ostudzić chleb przed pierwszym krojeniem przez 15 do 30 minut. Należy używać krajalnicy lub elektrycznego noża do krojenia pieczywa.

Chleb przeznaczony do późniejszego skonsumowania należy przechowywać do 3 dni w torebce foliowej lub przeznaczonym do tego pojemniku. Przy dłuższym okresie przechowywania (do 1 miesiąca) należy chleb zamrozić. Należy uwzględnić fakt, że samodzielnie upieczony chleb nie zawiera środków konserwujących i przez to szybciej się psuje niż chleb dostępny w handlu.

Lekko stwardniały chleb można np. wkroić do zupy lub przeznaczyć do inych celów.

PIECZENIE CIAST

Jeśli korzystają Państwo z własnych receptur, proszę pamiętać o dopasowaniu ilości produktów do pojemności form do pieczenia.

CZASOWY PRZEBIEG PRACY PROGRAMÓW

CZASOWY PRZEBIEG PRACY PROGRAMÓW W NORMALNYM TRYBIE PRACY

	Norm. & Norm.	Norm. & Razowy	Norm. & Słodki	Norm. & Franc.	Franc. & Franc.	Franc. & Słodki	Franc. & Razowy	Razowy & Razowy	Razowy & Słodki	Słodki & Słodki
Program. czasu	2:10-12:50	2:35-12:55	2:25-12:55	2:50 12:50	3:30-12:50	2:35-12:55	2:50-12:50	3:15-12:55	2:45-12:55	2:00-12:50
Nagrzewanie		0:05:00					0:05:00	0:05:00	0:05:00	
miesza 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
rośnie	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
miesza 2	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:05:00	0:10:00	0:10:00
rośnie	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
miesza 3	0:10:00	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30
rośnie 1	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:10:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:45:00	0:24:00	0:05:00
miesza 4	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30
rośnie 2	0:08:30	0:12:30	0:08:30	0:24:30	0:30:50	0:14:30	0:20:30	0:24:50	0:10:30	0:34:50
miesza 5	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	
rośnie 3	0:27:00	0:31:30	0:30:30	0:39:30	0:59:50	0:39:30	0:43:30	0:44:50	0:41:30	
pieczenie	0:48:00	1:00:00	1:00:00	1:05:00	0:50:00	0:55:00	0:55:00	0:50:00	0:53:00	0:50:00
Utrzym. ciepła	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
całkow. czas	2:10:00	2:35:00	2:25:00	2:50:00	3:30:00	2:35:00	2:50:00	3:15:00	2:45:00	2:00:00
sygnał na dodatki	1:50:00	2:10:00	2:05:00	2:30:00	3:10:00	2:15:00	2:10:00	2:55:00	2:20:00	1:40:00

CZASOWY PRZEBIEG PRACY PROGRAMÓW W PRZYSPIESZONYM TRYBIE PRACY

	Norm. & Norm.	Norm. & Razowy	Norm. & Słodki	Norm. & Franc.	Franc. & Franc.	Franc. & Słodki	Franc. & Razowy	Razowy & Razowy	Razowy & Słodki	Słodki & Słodki
Program. czasu										
Nagrzewanie										
miesza 1	0:05:00	0:07:00	0:05:00	0:05:00	0:10:00	0:05:00	0:08:00	0:08:00	0:05:00	0:05:00
rośnie	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
miesza 2	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:09:30	0:04:30	0:06:30	0:06:30	0:04:30	0:04:30
rośnie										
miesza 3										
rośnie 1	0:08:00	0:28:00	0:10:00	0:15:00	0:35:00	0:10:00	0:30:00	0:40:00	0:12:00	0:08:00
miesza 4										
rośnie 2										
miesza 5										
rośnie 3										
pieczenie	0:27:00	0:40:00	0:35:00	0:45:00	0:55:00	0:38:00	0:45:00	0:45:00	0:38:00	0:32:00
Utrzym. ciepła	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
całkow. czas	0:45:00	1:20:00	0:55:00	1:10:00	1:50:00	0:58:00	1:30:00	1:40:00	1:00:00	0:50:00
sygnał na dodatki	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

RECEPTURY

Chleb biały NORMAL

5/8 CUP wody
1 łyżka oleju
1 łyżka cukru
1 łyżeczka soli
2 ¼ CUPs mąki uniwersalnej
5/6 łyżeczki suchych drożdży
Program: **NORMALNY**

Chleb biały EXPRESS

¾ CUP + 2 łyżeczki ciepłej wody (43° C)
1 łyżka oleju
4 łyżki cukru
1 łyżeczka soli
2 ¼ CUPs mąki uniwersalnej
1 łyżka suchych drożdży
Program: **NORMALNY - EXPRESS**

Chleb z jajkiem

5/8 CUP wody z 1 jajkiem
1 łyżka oleju
1 łyżka cukru
1 łyżka soli
2 CUPs maki uniwersalnej
5/6 łyżeczki suchych drożdży
Program: **NORMALNY**
nie używać funkcji programowania

Chleb z jajkiem - Express

¾ CUP ciepłej wody (43° C) z 1 jajkiem
1 łyżka oleju
2 łyżki cukru
1 łyżeczka soli
2 CUPs mąki uniwersalnej
1 łyżka suchych drożdży
Program: **NORMALNY – EXPRESS**

Chleb miodowo-owsiany

¾ CUP wody
4 łyżeczki oleju
2 łyżki miodu
½ łyżeczki soli
1/3 CUP mąki owsianej
1/3 CUP pełnoziarn. mąki pszennej
1 ½ CUPs mąki pełnoziarnistej
1 ½ łyżeczki suchych drożdży
Program: **NORMALNY**

Chleb cebulowy

¾ CUP wody
4 łyżeczki oleju
4 łyżeczki świeżej, posiekanej cebuli
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka soli
2 ¼ CUPs mąki uniwersalnej
1 ½ łyżeczki suchych drożdży
Program: **NORMALNY**

Chleb Pesto - Express

2/3 CUP ciepłej wody (43° C)
2 łyżki mieszanki pesto
1 łyżka zabielacza do kawy
1 łyżka cukru
½ łyżeczki soli
2 CUPs maki uniwersalnej
1 ¼ łyżki suchych drożdży
Program: **NORMALNY – EXPRESS**

Chleb syrop

¾ CUP + 1 łyżka wody
2 łyżki oleju
2 łyżki melasy
½ łyżeczki soli
¾ CUP mąki uniwersalnej
1 ½ CUPs mąki pełnoziarnistej
2 ¼ łyżeczki suchych drożdży
Program: **RAZOWY**

Chleb pełnoziarnisty

2/3 CUP wody
2 łyżki oleju
4 łyżki brązowego cukru
½ łyżeczki soli
1 łyżeczka zabielacza do kawy
1 ½ CUPs mąki pełnoziarnistej
3 łyżeczki suchych drożdży
Program: **RAZOWY**

Pumpernikiel

¾ CUP wody
1 łyżka oleju
1 łyżka melasy
1 łyżka cukru
1 łyżeczka soli
¾ CUP maki pszennej razowej
1 1/3 CUPs mąki uniwersalnej
1 łyżeczka kakao bez cukru
1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
1 ½ łyżeczki suchych drożdży
lub
1 łyżeczka szybko ferm. drożdży
Program: **RAZOWY**

Chleb na słodko

2/3 CUP wody
1 łyżka oleju
½ łyżeczki soli
¼ CUP cukru
1 łyżka zabielacza do kawy
2 CUPs mąki uniwersalnej
1 łyżeczka suchych drożdży
Program: **SŁODKI**

Chleb francuski

2/3 CUP wody
1 łyżka oleju
2 łyżki cukru
¾ łyżeczki soli
2 CUPs mąki uniwersalnej
1 łyżeczka suchych drożdży
Program: **FRANCUSKI**

Chleb francuski - Express

¾ CUP ciepłej wody (43° C)
1 łyżka oleju
¾ łyżeczki soli
1 łyżka cukru
2 CUPs mąki uniwersalnej
1 łyżka suchych drożdży
Program: **FRANCUSKI – EXPRESS**

Chleb pieprzowy z kozim serem

5/8 CUP wody
30 g miękkiego sera koziego
4 łyżki zabielacza do kawy
¾ łyżeczki soli
1 łyżka cukru
2 łyżeczki potłuczonego czarnego pieprzu
2 ¼ CUPs maki uniwersalnej
5/6 łyżeczki suchych drożdży
Program: **NORMALNY**

Chleb pieprzowy z kozim serem - Express

5/8 CUP cieplej wody (43° C)
40 g miękkiego sera koziego
4 łyżki zabielacza do kawy
¾ łyżeczki soli
1 łyżka cukru
2 łyżeczki potłuczonego czarnego pieprzu
2 ¼ CUPs maki uniwersalnej
1 łyżka suchych drożdży
Program: **NORMALNY – EXPRESS**

Chleb na słodko - Express

5/8 CUP ciepłej wody (43° C)
1 łyżka oleju
½ łyżeczka soli
3 łyżki cukru
1 łyżka zabielacza do kawy
2 CUPs mąki uniwersalnej
2 ½ łyżeczki suchych drożdży
Program**: SŁODKI – EXPRESS**

Chleb bananowo - orzechowy

½ CUP mleka
2 łyżki oleju
1 CUP utartych, dojrzałych bananów
2 jajka
¼ CUP cukru
¼ CUP brązowego cukru
½ CUP posiekanych migdałów
1 ½ CUPs maki uniwersalnej
1 łyżeczka sody do pieczenia
1 łyżeczka soli
Program: **NORMALNY - EXPRESS**

CZĘSTO STAWIANE PYTANIA / ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PYTANIE	ODPOWIEDŹ
Co zrobić, gdy mieszadło zostanie w chlebie?	Ostrożnie wyciągnąć mieszadło Ponieważ mieszadło można wyciągnąć z formy, nie ma tu błędu w pracy urządzenia.
Dlaczego na brzegach mojego chleba jest czasem mąka?	Ciasto mogło być za suche. Uważać przy odmierzaniu składników. Możliwe, że trzeba było dodać więcej płynów. Spróbować ok. ½ do 1 łyżki. Brzeg z mąką odkroić.
Dlaczego ciasto nie jest mieszane choć urządzenie pracuje?	Upewnić się czy mieszadła i formy są prawidłowo wstawione.
Jak długo trwa pieczenie chleba?	Sprawdzić w tabeli czasowy przebieg programów.
Dlaczego z programowania czasu nie można korzystać przy użyciu świeżego mleka?	Świeże produkty jak mleko czy jajka szybko się psują, gdy zbyt długo leżą w urządzeniu.
Co dzieje się, gdy w podczas trwania programu zabraknie prądu?	Przy braku prądu do 12 minut urządzenie kontynuuje pracę od momentu wyłączenia
Dlaczego składników należy używać w odpowiedniej kolejności?	W ten sposób ciasto zostanie najlepiej przygotowane. Przy programowaniu drożdże nie mieszają się z płynami przed wymieszaniem ciasta.
Dlaczego urządzenie hałasuje w nocy gdy zaprogramowano czas na rano?	Jeśli chleb ma być gotowy na rano urządzenie musi kilka godzin wcześniej rozpocząć pracę.
Jak duże bochenki piecze urządzenie?	Urządzenie przygotowuje ½ kg bochenki.
Co zrobić gdy mieszadło po pieczeniu znajduje się jeszcze w formie?	Napełnić formę gorącą wodą i przekręcić mieszadło do uwolnienia od zanieczyszczeń.
Jaką moc posiada urządzenie?	Patrz.: naklejka na urządzeniu.
Czy formy nadają się do mycia w zmywarce?	Nie. Proszę myć formy ręcznie. Nie zanurzać form w wodzie.
Co się stanie, gdy gotowy chleb zostawi się w automacie?	Dzięki funkcji utrzymania ciepła chleb pozostanie przez około 1 godz. gorący i chroniony przed wilgocią. Jeśli miałby zostać dłużej może zwilgotnieć.
Dlaczego ciasto zostało tylko częściowo ugniecione?	Sprawdzić czy mieszadła zostały dobrze zainstalowane. Sprawdzić też konsystencję ciasta. Po 5 min. wyrabiania dodać ewentualnie 1/2 do 1 łyżki płynu lub mąki.
Dlaczego chleb nie rośnie?	Drożdże są stare i nie nadają się do użycia lub zapomniano drożdży. Sprawdzić przydatność drożdży.
Kiedy można dodać owoce i orzechy do ciasta?	W momencie gdy można dołożyć dodatki słychać sygnał. Stosunkowo dobre efekty można jednak też

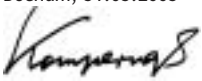
	osiągnąć, gdy dołoży się dodatki już na początku. W tym przypadku mogą jedank ulec rozdrobnieniu.
Upieczony chleb jest zbyt mokry.	Na poziom wilgotności ma wpływ konsystencja ciasta. Sprawdzić ciasto po 5 min. po rozpoczęciu mieszania i ew. dodać 1/2 do 1 łyżki płynu lub mąki.
Na wierzchu chleba powstały pęcherzyki powietrza.	Możliwe, że dodano zbyt dużo drożdży.
Urządzenie rozdrobniło dodane rodzynki.	Aby uniknąć rozdrobnienia dodatków, należy je dołożyć do ciasta dopiero po usłyszeniu sygnału. Sprawdzić konsystencję ciasta, zbyt suche nie przyjmuje rodzynek.
Chleb rośnie, ale zaraz potem się zapada.	Chleb rośnie zbyt szybko. Aby tego uniknąć zmniejszyć ilość wody lub zwiększyć ilość soli lub zmniejszyć ilość drożdży.
Czy można też używać innych receptur?	Tak, ale należy wypróbować właściwe proporcje i ilości składników. Proszę najpierw wypróbować urządzenie z załączonymi przepisami, zanim skorzystają Państwo z własnych. Nie przekraczać ilości mąki 2 1/4 CUP. Przy dopasowaniu ilości z własnych receptur opierać się na dołączonych do zestawu przepisach.
Dlaczego wielkość i waga bochenków jest różna? Chleb razowy i pełnoziarnisty jest zawsze mniejszy	To normalne, że chleb razowy jest zawsze mniejszy i bardziej zbity /cięższy niż chleb pszenny czy francuski. Mąka żytnia czy razowa jest znacznie cięższa od uniwersalnej. Dodane ziarna lub orzechy prowadzą do jeszcze większej gęstości ciasta.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

My, firma Kompernass Handelsgesellschaft mbH, Burgstrasse 21, D-44867 Bochum, Germany, oświadczamy, że niniejszy produkt jest zgodny z wszelkimi stosowanymi międzynarodowymi normami bezpieczeństwa, przepisami i wytycznymi UE.

Typ urządzenia : KH 2230

Bochum, 31.03.2003



Hans Kompernass
– kierownik zakładu

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

DBEJTE PEČLIVĚ NA NÁSLEDUJÍCÍ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- Přečtěte si důkladně celý návod k obsluze.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Dotýkejte se jen držadel a tlačítek přístroje a v dané situaci použijte ochranného hadru.
- Automat na pečení chleba nezakrývejte utěrkami nebo jinými věcmi, které by mohly bránit odcházení páry. Určitý odchod páry ze štěrbin k odchodu páry je normální. Dbejte na to, abyste větrací otvory nezakryli.
- Abyste zabránili ráně elektrickým proudem, nenámačejte kabel, zástrčku nebo jiné části přístroje ve vodě nebo jiných tekutinách.
- Používání elektrických přístrojů nebo pobyt v jejich blízkosti by se dětem mělo dovolit jen pod dohledem.
- Při nepoužívání nebo čištění přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nechte přístroj nejdříve vychladnout, než budete vyndávat nebo vkládat nějaké příslušenství.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným elektrickým kabelem nebo zástrčkou, stejně tak při poruchách nebo poškozeních jakéhokoliv původu. Přezkoušení, opravy a technické údržby můžou být prováděny jen od kvalifikovanými odborníky.
- Příslušenství, které není od výrobce doporučeno nebo prodáno, může vést k poškození přístroje.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Zabraňte tomu, aby se kabel pnul přes ostré hrany nebo se dotýkal horkých ploch či předmětů.
- Nestavte přístroj v blízkosti plynových hořáků, elektrických sporáků nebo jiných zdrojů tepla.
- Jestliže je ve formě na pečení horký nebo tekutý obsah, buďte při přemístění přístroje velmi opatrní.
- Abyste přerušili připojení k elektrické síti, stiskněte tlačítko START/STOP a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy netahejte zástrčku ze zásuvky za elektrický kabel.
- Automat na pečení chleba používejte jen k určenému účelu použití.
- Zabraňte tomu, abyste se během používání dotýkali pohyblivých součástí přístroje.
- Dejte všechny přísady do formy na pečení a teprve potom ji vložte do automatu.
- Přístroj neuvádějte do provozu v blízkosti výbušných a / nebo hořlavých plynů.
- Tento přístroj je určen jen pro soukromé používání, ne však pro obchodní oblast.
- Nepokládejte na přístroj formy na pečení nebo jiné předměty, abyste zabránili poškození.
- Nečistěte přístroj drsnými čistícími houbami. Jestliže se částečky houby uvolní a přijdou do styku s elektrickými částmi, může dojít k nebezpečí rány proudem.
- Automat na pečení chleba nepoužívejte k úschově potravin nebo jiných potřeb.
- Abyste zabránili nezpečí zakopnutí nebo úrazu, je tento přístroj vybaven krátkým elekrickým kabelem. Při dostatečné opatrnosti se může použít prodlužovací kabel. Dbejte při tom na následující upozornění:
- Maximální přípustný výkon elektrického kabelu by měl být při nejmenším tak vysoký, jako je výkon přístroje.
- Prodlužovací kabel by měl ležet tak, aby o něj nikdo nezakopl a aby za něj nemohlý tahat děti.

OBSAH

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ
OBSAH
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
VLASTNOSTI VYBAVENÍ
POPIS PŘÍSTROJE
OBSLUŽNÁ ČÁST
POPIS PROGRAMŮ
NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD K OBSLUZE FUNKCE NASTAVENÍ ČASU
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
DŮLEŽITÉ ZNALOSTI O PŘÍSADÁCH
RADY K PEČENÍ
ČASOVÝ PRŮBĚH PROGRAMOVÝCH FÁZÍ
RECEPTY NA CHLEBA
ČASTO KLADENÉ OTÁZKY/HLEDÁNÍ CHYB

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím si udělejte trochu času, abyste si přečetli návod k použití a uložte si ho k pozdějšímu nahlédnutí. K vlastní ochraně dbejte obzvlášť na bezpečnostní upozornění.

Vybalte přístroj a odstraňte obal. Odstraňte nashromážděný prach vzniklý během balení tak, že otřete formy na pečení, hnětací metly a vnější plochy přístroje čistým, vlhkým hadříkem. Nečistěte žádné části přístroje drsnými houbami nebo drhnoucími prostředky.

VLASTNOSTI VYBAVENÍ BIFINETTU KH 2230

- Ve Vašem novém automatu na pečení chleba můžete při každém pečení upéct dva půlkilové chleby.
- Zvláštní Expres-program Vám umožní ukončit průběh pečení za kratší dobu. Pro tento program potřebujete zvláštní recepty.
- K zadanému okamžiku v přehledu fází programu zazní tón jako signál, který oznamuje, že můžete vložit přísady jako OVOCE A OŘECHY. Tyto přísadu zůstanou celé a nebudou rozdrceny metlami k hnětení těsta. Jestliže použijete NASTAVENÍ ČASU, můžete dát všechny přísady do nádržky/nádržek najednou. V tomto případě mohou být ořechy a ovoce trochu rozdrzeny.
- Vy si můžete určit stupeň zhnědnutí Vašeho chleba.
- S funkcí pro nastavení času máte možnost nastavit si ukončení pečení.
- NAHLÍŽECÍ OKÉNKO Vám umožňuje pozorování pečení.
- Funkce UDRŽENÍ TEPLA se stará o to, aby byl chléb až jednu hodinu po upečení udržován teplý. Takto zabrání tomu, aby byl chléb mazlavý. Tato funkce se ukončí, když se přístroj vypne nebo se vypojí z elektrické sítě.
- Tento přístroj má PAMĚŤ-funkci. Ta Vám zajistí, že bude program po znovuzapnutí pokračovat na stejném místě, jestliže dojde k výpadku proudu.
- Odstraňte veškeré zbytky těsta a přísad z prostoru, kde se peče až poté, co vytáhnete zástrčku ze zásuvky. Použijte vlhký hadr nebo vlhkou houbu, která neškrábe.

DŮLEŽITÉ: Dávejte přísady do nádržky vždy v tom pořadí, jak je uvedeno v receptu. Abyste docílili optimálního výsledku, je přesnost při odměření přísad důležitá a rozhodující. Nedávejte do forem na pečení větší množství než je doporučeno, protože to vede ke špatnému výsledku pečení a může to poškodit přístroj.

POPIS PŘÍSTROJE BIFINETTU KH 2230

1. Víko
2. Držadlo víka
3. Nahlížecí okénko
4. Štěrbina k odchodu vzduchu
5. Forma na pečení
6. Prostor na pečení
7. Kontrolní displej
8. Schránka
9. Elektrický kabel
10. Zástrčka
11. Nasazovací kolík
12. Hnětací metly

OBSLUŽNÁ ČÁST BIFINETTU KH 2230

Pozor: Před prvním použitím odstraňte umělohmotnou vrstvu z kontrolního displeje.

Pozor: Stiskněte tlačítka, až zazní signalizující tón.

ZOBRAZENÍ NA DISPLEJI

- Ukáže zvolené číslo programu.
- Ukáže zvolený stupeň zhnědnutí.
- Ukáže zůstatek doby pečení odpočítáváním po 1 min. krocích.
- Ukáže zvolené nastavení času

NASTAVENÍ ČASU

- Použijte tlačítko NASTAVENÍ ČASU, když programujete časově posunutou dobu pečení.
- Použijte ▲ a ▼ tlačítka k nastavení žádaného ukončení pečení.
- Tlačítkem s šipkou posouváte čas ve 10-minutových krocích dopředu nebo dozadu. Držíte-li tlačítko stisknuté, urychlíte tento proces. V některých programech není funkce NASTAVENÍ ČASU k dispozici. Prohlédněte si tabulku *„Průběh fází programů"*.

VOLBA PROGRAMU

- S tímto tlačítkem volíte žádaný program nebo žádanou programovou kombinaci. Na kontrolním displeji se objeví doba, kterou potřebujete k pečení.

STUPEŇ ZHNĚDNUTÍ

- S tímto tlačítkem volíte Vámi požadovaný stupeň zhnědnutí nebo můžete aktivovat Rychlý modus.
- Zvolte si Světlý, Střední nebo Tmavý popř. aktivujte alternativně Rychlý modus.

START / STOP

- Při stlačení tohoto tlačítka se uvede přístroj do chodu. Jestliže využijte funkce-nastavení času, bude doba nutná do ukončení pečení zobrazována.
- Držte tlačítko stisknuté, než zazní signalizující tón, abyste ukončili provoz nebo zrušili programování NASTAVENÍ ČASU.

Důležité upozornění: Nestlačujte tlačítko START/STOP, jestliže chcete pouze kontrovat stav chleba.

POPIS PROGRAMŮ

PROGRAMY PEČENÍ:

Váš nový automat na pečení chleba má čtyři programy. (Normální, Kyprý, Tuhý, Sladký) a dva časové programy (Normální-Modus [základní nastavení] a Rychlý-Modus). Tyto programy budou dále popsány. Doba pečení trvá v závislosti na zvolených programových kombinacích v normálním modu mezi 2:00 a 3:30 hodinami, v rychlém modu mezi 0:45 a 1:50 hodinami. Přesný čas si vyhledejte v tabulce *„Průběh fází programů"*. Nejlepší výsledky se dosáhnou v normálním modu. Rychlý-modus je vhodný jen pro určité recepty. Těžké druhy mouk a jiné těžké přísady se pro tento modus nehodí. Je možné současně péci dva rozdílné druhy chleba, dva chleby stejného druhu nebo také jen jeden chléb.

NORMALNÍ

V tomto programu se peče především chléb, u kterého se použije bílá mouka-podle určitých receptů smíchaná také s malým množstvím celozrnné pšeničné mouky. V tomto základním programu jsou u těchto kombinací fáze kynutí a celkový čas průběhů nejkratší. V tomto programu bude upečený chléb zpravidla kompaktnější, než chléb upečený v programu Kyprý nebo Sladký. Nastavte si během volby programu žádaný stupeň zhnědnutí.

KYPRÝ

V tomto programu je pečený chléb zpravidla kyprý a má křupavější kůru než chléb, který je pečen v programu Normální. V receptu na tento druh chleba nenajde máslo, margarín nebo mléko obvykle žádné upotřebení.

TUHÝ

Tento program se hodí pro chleba z těžkých druhů mouk, které potřebují delší fázi hnětení a kynutí (např.celozrnný, žitný, ovesný). Chléb pečený v tomto programu je všeobecně kompaktnější než chléb pečený v jiných programech.

SLADKÝ

Použijte tento program pro recepty, ve kterých se upotřebí ovocné štávy, dodatečný cukr nebo další sladké přísady, jako strouhaný kokosový ořech, hrozinky, sušené ovoce nebo čokoláda. Teplota pečení je v tomto programu nižší. Díky delší fázi kynutí bude chléb lehčí a kypřejší.

NÁVOD K OBSLUZE

Váš nový automat na pečení chleba provádí podle volby programu nebo kombinace programů celý průběh pečení chleba automaticky. Díky funkci-Nastavení času máte možnost nechat chleba péct, když spíte nebo jste zaměstnaní jinak.(Nahlédni *„Návod k obsluze NASTAVENÍ ČASU"*.)

Přiložené recepty jsou pečlivě testovány, aby se dosáhlo nejlepších výsledků. Byly napsány specielně pro tento přístroj domácími hospodáři a nedosáhnou v jiných automatech na pečení chleba stejných výsledků.

U VŠECH PROGRAMŮ DBEJTE PŘI POUŽITÍ NA NÁSLEDUJÍCÍ UPOZORNĚNÍ.

1. Otevřete víko a směrem nahoru vytáhněte ze zchránky formy na pečení. Formy na pečení vyndejte před naplněním přísadami z přístroje, čímž zabráníte, aby se přísady dostaly do prostoru pečení.

   Pozor: Postavte přístroj na pevný a rovný podklad. Přísady, které se dostanou do prostoru na pečení, mohou v kontaku s vyhříváním způsobit požár.

2. Nasaďte hnětací metly na nasazovací kolíky ve formách na pečení. Existuje jenom jedna pozice, ve které jsou hnětací metly správně nasazeny. Dbejte na to aby byly hnětací metly správně zamáčknuty.

   Pozor: Ujistětete se, jestli jsou hnětací metly pevně umístěny, aby se při provozu neuvolnily. Dbejte na to, aby se netvořily zbytky těsta na nasazovacích kolících, protože by to omezovalo nasazení hnětacích metel.

3. Zvolte si jeden recept a dbejte na následující upozornění:

   Pečlivě si odměřte přísady. Používejte odměrky, které obdržíte v obsahu dodávky nebo v obchodech. Malé odchylky od množství zadaném v receptu mohou ovlivnit výsledek pečení. Zahlaďte naplněné přísady do roviny. (Další upozornění najdete v „*Odměření přísad*".)
   Dejte všechny přísady do formy na pečení ve správném pořadí. Dbejte na to, aby bylo droždí přidáno nakonec a nepřišlo do styku s tekutými přísadami.

   Upozornění: Dbejte – především při použití funkce NASTAVENÍ ČASU na to, aby se droždí nesmíchalo s tekutými přísadami, protože to může omezit nakynutí těsta.
   Otevřete víko přístroje po 5 minutách hnětací fáze, abyste zkontrolovali konzistenci těsta. Mělo by mít vlastnosti měkké soudržné hmoty. Je-li příliš suché, přidejte trochu tekutiny. Je li příliž vlhké , přidejte do něj trochu mouky (pro přidání pokaždé 1/2 až 1 lžíci).

4. Vložte formu na pečení opět do přístroje. Dbejte na to, aby správně zapadla.

   Důležité upozornění: Když nebudou obě formy správně vloženy, nebudou hnětací metly fungovat.

5. Uzavřete víko. Zastrčte zástrčku do zásuvky 220 - 240 V. Na kontrolním displeji se ukáže standartní nastavení Normální & Normální, jakož i doba trvání normálního stupně tohoto programu (2:10).

6. Zvolte si žádaný program, tak že stisknete tlačítko-Volba programu. U každého dalšího stisknutí tohoto tlačítka-Volba programu zazní signalizující tón, na displeji se objeví vždy číslo následujícího program. K dispozici je 10 kombinací programů. Jestliže se nezvolí žádný program, platí Normální & Normální jako základní nastavení.

   Kombinace programů:

1	Normální	Normální
2	Normální	Tuhý
3	Normální	Sladký
4	Normální	Kyprý
5	Kyprý	Kyprý
6	Kyprý	Sladký
7	Kyprý	Tuhý
8	Tuhý	Tuhý
9	Tuhý	Sladký
10	Sladký	Sladký

7. Stiskněte tlačítko-Stupeň zhnědnutí, abyste nastavili stupeň zhnědnutí: Světlý, Střední nebo Tmavý. Při volbě tohoto tlačítka zazní signální tón, na displeji se objeví zvolený stupeň zhnědnutí. Dále se také může tímto tlačítkem zvolit Expres-modus.

   Upozornění: V tomto okamžiku můžete stisknout tlačítko NASTAVENÍ ČASU, abytse až 13 hodin předem nastavili konec pečení. Další podrobnosti si vyhledejte v kapitole *„Návod k obsluze NASTAVENÍ ČASU"*.

8. Nastartuje zvolený program tím, že zmáčknete START/STOP tlačítko. Zbývající čas se ukáže ve zpětných jednominutových krocích. Po ukončení pečení zazní pětinásobný signál.

   Tip: Otevřete víko přístroje po 5 minutové hnětací fázi, abyste zkontrolovali konzistenci těsta. Mělo by být měkké soudržné hmoty. Je-li příliš suché přidejte trochu tekutiny. Je-li příliš vlhké, přidejte do něj trochu mouky (pro přidání pokaždé 1/2 až 1 lžíci).

9. Když je program ukončen, zapne se automaticky provoz udržování tepla, který trvá až 60 minut. Během této doby cirkuluje teplý vzduch v přístroji. Tuto funkci udržování tepla můžete předčasně ukončit tím, že držíte tlačítko START/STOP stisknuté tak dloubo, až zazní signálizující tón. **PO POUŽITÍ PŘÍSTROJE VYTÁHNĚTE ZÁSTRČKU ZE ZÁSUVKY**! Při nepoužívání by přístroj neměl být nikdy zapojený do elektrické sítě.

10. Automat na pečení chleba je vybaven komfortním nahlížecím okénkem tak, abyste mohli pozorovat průběh programu. Příležitostně se během pečení může nahlížecí okénko zamlžit. Můžete otevřít víko, abyste nahlédli do přístroje během hnětací fáze. **VÍKO NEOTEVÍREJTE BĚHEM FÁZE PEČENÍ**, protože chléb může splasknout.

    Výstraha: Nepokládejte na přístroj žádné předměty, protože může dojít k jeho poškození.

11. Při vyndávání forem na pečení používejte ochraný hadr nebo rukavice. Abyste vyndali chleba z formy na pečení, držte ji nakloněnou k roštu a lehce jí zatřepeje, až se chléb uvolní. K uvolnění chleba nepoužívejte žádné kovové předmety, protože mohou poškrábat teflonovou vrstvu. Jestliže vznikne při uvolňování chleba problém, použijte špachtli z umělé hmoty nebo něco podobného.

    Než chléb nakrojíte, nechejte ho vychladit. Další informace najdete v části Krájení a uschování chleba. Nachází-li se hnětací metly po pečení ve formě na pečení, naplňte ji teplou vodou tak, abyse hnětací metly lehčeji uvolnily. Jestliže zůstane hnětací metla v chlebu, použijte lžíci z umělé hmoty nebo jiný nekovový předmět, abyste ji vyndali. Nepoužíveje nůž nebo jiné ostré předměty, protože může dojít k poškození teflonové vrstvy hnětací metly.

    Pozor: Před nakrojením chleba se vždy ujistěte, že se nenachází žádná hnětací metla v těstě.

    Důležité: Po vyndání chleba dejte do formy na pečení vodu, aby hnětací metla nezůstala na nasazovacím kolíku.

12. Při přehřátí přístroje se na displeji ukáže „E 01", při podchladzení se ukáže „E 00". Objeví-li se některé z těchto oznámení vady, bude přístroj opět fungovat teprve poté, až se přístroj ochladí, případně oteplí.

    Pozor: Nezkoušejte dávat přístroj do provozu dříve, než se ochladí nebo oteplí.

NÁVOD K POUŽITÍ FUNKCE NASTAVENÍ ČASU

Stiskněte tlačítko-NASTAVENÍ ČASU, abyste předem naprogamovali konec pečení. Máte možnost předvolby času přibližně 13 hodin.

PŘI PROGRAMOVÁNÍ NASTAVENÍ ČASU POSTUPUJTE PODLE NÁSLEDUJÍCÍHO NÁVODU:

Upozornění: Postupujte nejdříve podle kroků 1 - 7 v Návodu k obsluze automatu na pečení chleba. Nepoužíveje nastavení času, jestliže pečete podle receptů, kde jsou použity kazící se přísady, jako vejce, čerstvé mléko, kysaná smetana nebo sýr.

1. Zadejte si časový okamžik žádaného ukončení pečení. Příklad: je 19:30 hod a vy chcete, aby byl chleba následující den v 8:00 hod hotový. Zvolte si nejprve program a držte tlačítko NASTAVENÍ ČASU stisknuté tak dlouho, až se na displeji objeví 12:30, protože doba, za kterou má být chléb hotový, trvá 12 hodin a 30 minut.

2. Není nutné počítat rozdíl mezi trvání běhu zvoleného programu a dobou trvání zvoleného programu a dobou trvání do požadovaného konečného okamžiku. Zadaný čas na displeji zahrnuje dobu trvání programu. Jestliže při zadávání NASTAVENÍ ČASU podstatně překročíte požadovanou dobu, zmáčkněte ▼ aby jste čas postupně posunovali zpět.

3. Po nastavení času stiskněte tlačítko START/STOP. Tím, že na displeji zabliká dvojtečka (:) se ukáže, že je NASTAVENÍ ČASU naprogramováno. Doba, za kterou bude chléb hotový, se ukáže na displeji ve zpětně běžících jednominutových krocích. Když se na displeji objeví 0:0, je pečení ukončeno a zazní signalizující tón .

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Pozor: Před každým čištění vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj úplně vychladit. Chraňte přístroj před odstřikující vodou a tekutinami, protože může dojít k ráně elektrickým proudem.

Aby nedošlo k omezení jeho funkčních schopností, čistěte automat na pečení chleba po každém použití, jak je popsáno dále:

SCHRÁNKA, VÍKO, PROSTOR PEČENÍ,

otřete schránku a víko vlhkým hadrem nebo lehce navlhčenou měkkou houbou. Odstraňte všechny zbytky v prostoru ,kde se peče, vlhkým hadrem nebo lehce navlhčenou měkkou houbou. Dbejte na to, aby byl vnitřek dobře vysušený.

FORMY NA PEČENÍ A HNĚTACÍ METLY:

Vnější povrchy forem na pečení a hnětacích metel jsou potaženy teflonovou vrstvou. Nepoužívejte při čištění žádné agresivní mycí prostředky, drhnoucí prostředky nebo předměty, které mohou způsobit poškrábání povrchu. Díky vlhkosti a páře se může časem změnit vzhled povrchů. **Toto je normální a neznamená žádné omezení funkčních schopností nebo snížení kvality**.

Před čištěním vyndejte formy na pečení a hnětací metly z prostoru pečení. Otřete vnější strany forem na pečení vlhkým hadrem. Nikdy nepotápějte formy na pečení do vody nebo jiných kapalin. Vnitřek forem na pečení čistěte teplou mýdlovou vodou. Jsou-li hnětací metly zatvrdlé a těžko oddělitelné, naplňte formu na pečení po dobu 30 minut horkou vodou až se hnětací metly uvolní. Jesliže je díra v hnětací metle ucpaná, vyčistěte ji opatrně dřevěným párátkem nebo párátkem z umělé hmoty. Dejte pozor, aby párátko nezanechalo škrábance na hnětacích metlách.

V žádném případě nepoužívejte k čištění následující pomocné přípravky:

- Ředidlo na barvy
- Benzín
- Ocelovou vatu
- Leštidlo
- Utěrky na prach s chemickými složkami

Pozor: Části přístroje, popř. příslušenství jsou bez výjimky nevhodné k mytí v myčce na nádobí.

USKLADNĚNÍ PŘÍSTROJE

Přesvědčte se, jestli jsou všechny součásti včetně nahlížecího okénka suché. Uzavřete víko a nepoužívejte automat na pečení chleba jako odkládací místo pro nějaké předměty.

HLEDÁNÍ ZÁVAD

Speciální otázky k funkci automatu na pečení chleba, jakož i problémy v souvislosti s přísadami nebo recepty jsou vysvětleny v kapitole Často kladené otázky / hledání závad. Abyste docílili optimálního výsledku pečení, nechte přístroj po každém pečení před dalším použitím ochladit. Fázi ochlazení můžete urychlit tím, že otevřete víko a vyndáte formy na pečení.

DŮLEŽITÉ ZNALOSTI O PŘÍSADÁCH

DŮLEŽITĚ UPOZORNĚNÍ K POUŽITÍ MOUK

Ačkoliv se různé druhy mouk sobě opticky velmi podobají, jsou velké rozdíly v pěstování obilí, stupni mletí a skladování. Abyste docílili optimálního výsledku pečení, je důležité si rozdílné mouky vyzkoušet. Pomohou vám doporučení v kapitole Rady k pečení.

DROŽDÍ

Při procesu kvašení se v těstu obsažený cukr a uhlohydráty rozštěpí a přemění na kysličník uhličitý a způsobí tak nakynutí těsta.
Máte tři druhy kvasnic k dispozici: čerstvé droždí, sušené droždí a rychlokvasící droždí. K dosazéní nejlepších výsledků byste měli používat sušené droždí. Můžete použít také rychlokvasící droždí v menším množství. **Upozornění**: Při sestavování receptů v tomto návodu k použití je dáno suché droždí jako základ.

Uchovejte droždí vždy v lednici, protože se teplem kazí. Překontrolujte, jestli není prošlá lhůta použití. Po otevření balení by se nepoužité droždí mělo znovu pečlivě zabalit a uschovat v lednici. Jestli je droždí ještě použitelné, můžete přezkoušet takto:

1. Naplňte odměrku půlhrníčkem vlažné vody (43 - 46°C).
2. Zamíchejte do vody jednu lžičku cukru a nasypejte 2 lžičky droždí na hladinu vody.
3. Postavte odměrku na teplé místo a nechte ji 10 minut stát.
4. Směs musí pěnit a dosáhnout značky pro jeden plný hrnek. Jestliže se tak nestane , droždí vyhoďte.

Převodová tabulka pro rychlokvasící droždí

1 lžička suchého droždí	=3/4 lžičky rychlokvasícího droždí
1 1/2 lžičky suchého droždí	=1 lžička rychlokvasícího droždí
2 1/4 lžičky suchého droždí	=1 1/2 lžičky rychlokvasícího droždí
3 lžičky suchého droždí	=2 lžičky rychlokvasícího droždí

CUKR

Cukr má velmi významný vliv na stupeň zhnědnutí a chuť chleba. U receptů v tomto návodu k použití se vychází z toho, že použijete cukr krystal. Nepoužívejete moučkový cukr, jen je li to výslovně specifikováno. Umělá sladidla se jako náhrada za cukr nehodí.

SŮL

Sůl je důležitá pro chuť a stupeň zhnědnutí chleba. Sůl způsobuje zpomalení kvašení droždí.

Nepřekračujte proto v receptech zadané množství soli. Jesliže z důvodu diety chcete, můžete sůl vynechat. V tomto případě může chléb vykynout více než je zvykem.

TEKUTINY

Tekutiny jako mléko, voda nebo ve vodě rozpuštěný mléčný prášek se mohou použít k výrobě chleba. Mléko zvyšuje chuť chleba a změkčuje kůru, zato čistá voda způsobuje křupavější kůru. V některých receptech je specifikováno použití ovocných šťáv, aby chlebu propůjčily určitý chuťový odstín.

VEJCE

Vejce chleba obohatí a dodá mu měkkou strukturu. V recepech tohoto návodu k použití používejte vejce větší velikosti.

TUKY: TUKY NA PEČENÍ, MÁSLO, OLEJ

Tuky na pečení, máslo a olej propůjčují chlebu s obsahem kvasnic kyprost. Chleba po francouzkém způsobu má díky málotučným přísadám jedinečnou kůru a strukturu. Chléb, u kterého se při výrobě použije tuk, zůstane ale déle čerstvý. Použijete li máslo rovnou z lednice, měli byste ho nakrájet na malé kousky, aby se během hnětací fáze optimálně spojilo s těstem.

PRÁŠEK DO PEČIVA

Prášek do pečiva slouží jako kypřící prostředek u koláčů a chleba, které jsou pečeny v rychloprogramu. Je-li použit prášek do pečiva jako kypřící prostředek, nemusí se těsto nechávat kynout a může se dát rovnou do automatu.

PEKAŘSKÁ SODA

Pekařská soda je další kypřící prostředek. Nesmí se zaměnit s práškem do pečiva nebo používat místo něj. Také při jejím použití nemusí těsto vykynout a může se dát rovnou do automatu.

ODMĚŘENÍ PŘÍSAD

S naším automatem na pečení chleba obdržíte následující odněrky, které vám mají ulehčit odměřování přísad:

1 odměrný kelímek se zadáním množství v ml, oz (Unzen) a jednotky měřicího roszahu (CUP).
1 velká odměrná lžíce odpovídá jedné polévkové lžíci (PL)
1 malá odměrná lžíčka odpovídá jedné čajové lžíčce (ČL)

Dbejte na to, aby odměrka během měření stála na rovném, horizontálním podkladu. Dbejte také na to, aby množství přesně odpovídalo měrným linkám. U pečení v automatu na pečení chleba je důležité, aby se přesně dodrželo zadané množství. I malé odchylky od zadaného množství mohou způsobit špatný výsledek pečení. Dbejte prosím také na to, aby se přísady do automatu na pečení chleba vkládaly v zadaném pořadí.

Při odměřování suchých přísad dbejte na to, aby byl odměrný kelimek uvnitř SUCHÝ. Všechna uvedená množství pro (PL) / (ČL) znamenají zarovnané odměřené lžíce. K zarovnání přísad použijte nože. Přísady nenabírejte odměrným kelímkem a přísady v odměrném kelímku nestlačujte.

RADY K PEČENÍ

Přiložené recepty byly navrženy specielně pro tento automat na pečení chleba. Zadaná množství mouky musí být bezvýhradně dodržena, aby se dosáhlo optimálního výsledku pečení. Jestli si chcete vyzkoušet vlastní recepty, orientujte se podle našich receptů tak, že vyměníte části přísad.

POLEVY U KVASNICOVÝCH CHLEBŮ

Dejte vašemu čerstvě upečenému chlebu zvláštní ráz tím, že uděláte polevu a posypete ji mákem, sézamem, kmínem nebo jinými K tomu můžete použít následující polevy:

POLEVA Z VEJCE

Smíchejte 1 velké vejce s 1 ČL vody a potřete tím chleba.

MÁSLOVÁ KŮRA

Roztaveným máslem potřete čerstvě upečený chleba, abyste dostali jemnou kůru.

POLEVA Z MLÉKA

K dosažení měkké, lesklé kůry potřete čerstvě upečený chleba mlékem nebo šlehačkou.

CUKROVÁ POLEVA

Smíchejte 1 CUP moučkového cukru s 1-2 PL mléka, až poleva zhoustne a pokapejte jí hrozinkový nebo sladký chleba, když jsou vychladlé.

HOTOVÁ SMĚS NA PEČENÍ

Pro tento automat na pečení chleba můžete použít hotové směsi. Postupujte podle návodu na balení a zvažte kapacitu formem na pečení (500 gr!).

PŘEKONTROLUJTE KONZISTENCI TĚSTA

Přestože automat na pečení chleba těsto míchá, hněte a peče, měli byste konzistenci těsta překontrolovat. K tomu otevřete přístroj po 5 minutách od počátku funkce hnětení. Těsto by mělo mít měkkou a lepivou konzistenci. Je-li těsto příliš suché, přidávejte do něj tekutinu tak dlouho jak je nutné – po 1/2 až 1 PL. Je-li příliš vlhké, přidávejte do něj mouku tak dlouho, jak je nutné po 1 PL.

PEČENÍ A PODNEBNÍ PÁSMA

Ve výše položených oblastech způsobuje nízký tlak vzduchu rychlejší vykynutí droždí. Proto je zde menší potřeba droždí. V suchém klimatu je mouka sušší a potřebuje proto více tekutiny. Ve vlhkém klimatu je mouka vlhčí a pojme proto méně tekutiny. Proto je tu potřeba trochu více mouky.

KRÁJENÍ A UCHOVÁVÁNÍ CHLEBA

Nejlepších výsledků docílíte tak, že čerstvě upečený chleba položíte na rošt a necháte ho 15 až 30 minut ochladit. Ke krájení chleba používejte elektrický kráječ nebo zubatý nůž.
Nespotřebovaný chléb může být při pokojové teplotě po dobu třech dnů uschován v sáčku z materiálu udržujícího chléb v čerstvém stavu nebo ve schránce z umělé hmoty. Při delší úschově (do 1 měsíce) by jste ho měli zmrazit. Protože chleba pečený doma neobsahuje žádné konzervační látky, kazí se rychleji než chleba vyrobený průmyslově.

Lehce ztvrdlý chleba se může použít k nadrobení, do chlebové polévky nebo pro jiné účely.

PEČENÍ SLADKÉHO CHLEBA

Jestli použijete vlastní recepty na sladký chleba, myslete na to ,že musíte množství přizpůsobit kapacitě forem na pečení.

ČASOVÝ PRŮBĚH PROGRAMOVÝCH FÁZÍ

ČASOVÝ PRŮBĚH PROGRAMOVÝCH FÁZÍ PŘI NORMÁLNÍM RYCHLOSTNÍM STUPNI

	NORMÁL. & NORMÁL.	NORMÁL. & TUHÝ	NORMÁL. & SLADKÝ	NORMÁL. & KYPRÝ	KYPRÝ & KYPRÝ	KYPRÝ & SLADKÝ	KYPRÝ & TUHÝ	TUHÝ & TUHÝ	TUHÝ & SLADKÝ	SLADKÝ & SLADKÝ
Čas nastavení	2:10-12:50	2:35-12:55	2:25-12:55	2:50 12:50	3:30-12:50	2:35-12:55	2:50-12:50	3:15-12:55	2:45-12:55	2:00-12:50
Předehřátí		0:05:00								
Hnětení 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Odpočinek	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Hnětení 2	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:05:00	0:10:00	0:10:00
Odpočinek	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Hnětení 3	0:10:00	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30
Kynutí 1	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:10:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:45:00	0:24:00	0:05:00
Hnětení 4	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30
Kynutí 2	0:08:30	0:12:30	0:08:30	0:24:30	0:30:50	0:14:30	0:20:30	0:24:50	0:10:30	0:34:50
Hnětení 5	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	
Kynutí 3	0:27:00	0:31:30	0:30:30	0:39:30	0:59:50	0:39:30	0:43:30	0:44:50	0:41:30	
Pečení	0:48:00	1:00:00	1:00:00	1:05:00	0:50:00	0:55:00	0:55:00	0:50:00	0:53:00	0:50:00
Udržování tepla	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Celková-doba chodu	2:10:00	2:35:00	2:25:00	2:50:00	3:30:00	2:35:00	2:50:00	3:15:00	2:45:00	2:00:00
Ovoce Ořech-signál	1:50:00	2:10:00	2:05:00	2:30:00	3:10:00	2:15:00	2:10:00	2:55:00	2:20:00	1:40:00

ČASOVÝ PRŮBĚH PROGRAMOVÝCH FÁZÍ PŘI RYCHLÉM RYCHLOSTNÍM STUPNI

	NORMÁL. & NORMÁL.	NORMÁL. & TUHÝ	NORMÁL. & SLADKÝ	NORMÁL. & KYPRÝ	KYPRÝ & KYPRÝ	KYPRÝ & SLADKÝ	KYPRÝ & TUHÝ	TUHÝ & TUHÝ	TUHÝ & SLADKÝ	SLADKÝ & SLADKÝ
Čas Nastavení										
Předehřátí										
Hnětení 1	0:05:00	0:07:00	0:05:00	0:05:00	0:10:00	0:05:00	0:08:00	0:08:00	0:05:00	0:05:00
Odpočinek	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Hnětení 2	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:09:30	0:04:30	0:06:30	0:06:30	0:04:30	0:04:30
Odpočinek										
Hnětení 3										
Kynutí 1	0:08:00	0:28:00	0:10:00	0:15:00	0:35:00	0:10:00	0:30:00	0:40:00	0:12:00	0:08:00
Hnětení 4										
Kynutí 2										
Hnětení 5										
Kynutí 3										
Pečení	0:27:00	0:40:00	0:35:00	0:45:00	0:55:00	0:38:00	0:45:00	0:45:00	0:38:00	0:32:00
Udržování tepla	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Celková-doba chodu	0:45:00	1:20:00	0:55:00	1:10:00	1:50:00	0:58:00	1:30:00	1:40:00	1:00:00	0:50:00
Ovoce-Ořech-signal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

RECEPTY NA CHLEBA

Bílý chléb NORMÁLNÍ
5/8 CUP vody
1 PL oleje
1 PL cukru
1 ČL soli
2 1/4 CUP hladké mouky
5/6 ČL sušeného droždí
Program: **NORMÁLNÍ**

Bílý chléb Expres
3/4 CUP +2 ČL teplé vody (43° C)
1 PL oleje
4 PL cukru
1 ČL soli
2 1/4 CUP hladké mouky
1 PL sušeného droždí
Program: **NORMÁLNÍ – EXPRES**

Cléb s vejcem
5/8 CUP vody s 1 vejcem
1 PL oleje
1 PL cukru
1 PL soli
2 CUP hladké mouky
5/6 ČL sušeného droždí
Program: **NORMÁLNÍ**- Nastavení času nepoužívat

Chléb s vejcem-Expres
3/4 CUP teplé vody (43° C) s 1 vejcem
1 PL oleje
2 PL cukru
1 ČL soli
2 CUP hladké mouky
1 PL sušeného droždí
Program: **NORMÁLNÍ- EXPRES**

Ovesný chléb s medem
3/4 CUP vody
4 ČL oleje
2 PL medu
1/2 ČL soli
1/3 CUP ovesné mouky
1/3 CUP celozrnné pšeničné mouky
1 1/2 CUP hladké mouky
1 1/2 ČL sušeného droždí
Program: **NORMÁLNÍ**

Cibulový chléb
3/4 CUP vody
4 ČL oleje
4 ČL čerstvé cibule, rozsekané
1 ČL cukru
1 ČL soli
2 1/4 CUP hladké mouky
1 1/2 ČL sušeného droždí
Program: **NORMÁLNÍ**

Pesto-chléb – EXPRES
2/3 CUP teplé vody (43° C)
2 PL Pesto-směsi
1 PL mléčného prášku
1 PL cukru
1/2 ČL soli
2 CUP hladké mouky
1 1/4 PL sušeného droždí
Program: **NORMÁLNÍ – EXPRES**

Chléb se sirupem
3/4 CUP + 1 PL vody
2 PL oleje
2 PL melasy
1/2 ČL soli
3/4 CUP hladké mouky
1 1/2 CUP celozrnné mouky
2 1/4 ČL sušeného droždí
Program: **TUHÝ**

Celozrnný chléb
2/3 CUP vody
2 PL oleje
4 PL přírodního cukru
1/2 ČL soli
1 ČL mléčného prášku
1 1/2 CUP celozrnné mouky
3 ČL sušeného droždí
Program: **TUHÝ**

Černý chléb
3/4 CUP vody
1 PL oleje
1 PL melasy
1 PL cukru
1 ČL soli
3 CUP celozrnné-pšeničné mouky
1 1/3 CUP hladké mouky
1 ČL neslazaného kakaového prášku
1 ČL instantní kávy
1 1/2 ČL sušeného droždí
nebo
1 ČL rychlokvasícího droždí
Program: **TUHÝ**

Sladký chléb

2/3 CUP vody
1 PL oleje
1/2 ČL soli
1/4 CUP cukru
1 PL mléčného prášku
2 CUP hladké mouky
1 ČL sušeného droždí
Program: **SLADKÝ**

Francouzský chléb

2/3 CUP vody
1 PL oleje
2 PL cukru
3/4 ČL soli
2 CUP hladké mouky
1 ČL sušeného droždí
Program: **KYPRÝ**

Francouzský chléb - Expres

3/4 CUP teplé vody (43° C)
1 PL oleje
3/4 ČL soli
1 PL cukru
2 CUP hladké mouky
1 ČL sušeného droždí
Program: **KYPRÝ – EXPRES**

Pepřový chléb s kozím sýrem

5/8 CUP vody
30 g mekkého kozího sýru
4 PL mléčného prášku
3/4 ČL soli
1 PL cukru
2 ČL rozdrceného černého pepře
2 1/4 CUP hladké mouky
5/6 ČL sušeného droždí
Program: **NORMÁLNÍ**

Pepřový chléb s kozím sýrem - Expres

5/8 CUP teplé vody (43° C)
40 g měkkého kozího sýru
4 PL mléčného prášku
3/4 ČL soli
1 PL cukru
2 ČL rozdrceného černého pepře
2 1/4 CUP hladké mouky
1 PL sušeného droždí
Program. **NORMAL – EXPRES**

Sladký chléb - Expres

5/8 CUP teplé vody (43° C)
1 PL oleje
1/2 ČL soli
3 PL cukru
1 PL mléčného prášku
2 CUP hladké mouky
2 1/2 ČL sušeného droždí
Program: **SLADKÝ – EXPRES**

Banánový chléb s ořechy

1/2 CUP mléka
2 PL oleje
2 CUP rozmačkaného, zralého banánu
2 vejce
1/4 CUP cukru
1/4 CUP přírodního cukru
1/2 CUP sekaných mandlí
1 1/2 CUP hladké mouky
1 ČL pekařské sody
1 ČL soli
Program: **NORMÁLNÍ – EXPRES**

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY / HLEDÁNÍ ZÁVAD

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Co dělat, zůstanou li hnětací metly v chlebu?	Odstraňte hnětací metly háčkem. Protože můžou být hnětací metly z formy na pečení vyjmuty, nejedná se zde o závadnou funkci.
Proč má můj chleba někdy trochu mouky na postranní kůře.	Vaše těsto může být příliš suché. Dbejte příště obzvlášť na odměření přísad. I přesto se může stát, že budete muset dodat více tekutiny. Přidejte pokaždé 1/2 až 1 PL. Moučnou kůru můžete odříznout.
Proč se těsto nemíchá i když motor běží?	Překontrolujte, zda hnětací metly a forma na pečení správně zapadly.
Jak dlouho trvá pečení chleba?	Vyhledejte si prosím přesný čas v tabulce „*Časový průběh programových fází*".
Proč se nemůže použít funkce „*Nastavení času*" u pečení s čersvým mlékem?	Čerstvé výrobky jako mléko nebo vejce se kazí, jestliže zůstanou v přístroji dlouho. Proto se nastavení času nesmí použít.
Co se stane když vypadne elektrický proud během jednoho programu?	Při vypadení proudu do 12 minut dokončí automat na pečení chleba posledně prováděný program do konce.
Proč se musí přísady přidávat v určitém pořadí?	Takto bude těsto připraveno nejlépe. Při použití nastavení času se zabrání tomu, aby se droždí smíchalo s tekutinami dříve, než se bude těsto míchat.
Proč vydává přístroj v noci zvuky, když je čas nastavený na ráno?	Jestli že má být chléb ráno hotový, musí přístroj začít s provedením programu několik hodin dopředu.
Jak velké bochníky peče tento přístroj?	Pečou se půlkilové bochníky.
Co dělat, zůstanou-li hnětací metly po ukončení pečení ve formě na pečení?	Naplňte formu na pečení horkou vodou a otáčejte hnětací metlou, abyste uvolnili zatvrdliny pod ní.
Kolik má tento přístroj Wattů?	Podívejte se na nálepku na přístroji.
Jsou formy na pečení vhodné pro myčku na nádobí?	Ne. Formy na pečení a hnětací metly myjte v ruce. Formy na pečení nepotápějte do vody.
Co se stane, když zůstane hotový chleba v automatu na pečení chleba?	Díky funkci udržování tepla je zajištěno, že bude chleba asi 1 hod. po upečení udržován v teple a chráněný před vlhkostí. Zůstane li chléb déle než 1 hod. v automatu na pečení chleba, existuje nebezpečí, že chléb zvlhne.
Proč je těsto jen zčásti uhnětené?	Překontrolujte, jestli jsou hnětací metly správně vsazeny. Překontrolujte konzistenci těsta. Po 5 min. hnětení ji překontrolujte ještě jednou a popř. přidejte pokaždé 1/2 až 1 PL tekutiny nebo mouky.
Proč chleba nevykynul?	Použité droždí bylo staré nebo se nepřidalo žádné. Otestuje použité droždí.

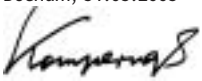
Kdy se přidávají do těsta ořechy a ovoce?	Když mají být přidány přísady, zazní signál. Jestliže přidáte tyto přísady do těsta už na začátku, docílíte též dobrých výsledků. Můžou být ale rozkouskovány při hnětení.
Upečený chleba je vlhký.	Vlhkost může ovlivnit konzistenci těsta. Překontrolujte konzistenci těsta po 5 min. po započetí hnětení a popř. přidejte 1/2 až 1 PL tekutiny nebo mouky.
Na povrchu chleba se nachází vzduchové bubliny.	Toto může být způsobeno přidáním nadměřeného množství droždí.
Přístroj rozkouskuje přidané hrozinky.	Abyste zabránili rozkouskování přísad jako ovoce nebo ořechů, přidejte je do těsta teprve po zaznění signálu. Překontrolujte konzistenci těsta neboť příliš suché těsto hrozinky nepřijme.
Chléb vykyne a splaskne.	Možná chleba vykyne příliž rychle. Aby jste tomu zabránili, redukujte množství vody nebo / a zvyšte množství soli nebo / a redukujte množství droždí.
Můžou být použity také jiné recepty?	Ano, jenom je při experimentování nutné najít správné množství přísad. Seznamte se nejprve s přístrojem a přiloženými recepty, než vyzkoušíte Vaše vlastní recepty. Nikdy nepřekračujte množství 2 1/4 CUP mouky. Při přizpůsobování Vašich receptů se orientujte podle zadaného množství v přiložených receptech.
Proč se bochníky odlišují ve velikosti a váze?	To je normální, že jsou celozrnné chleby a chleby s celozrnnou pšeničnou moukou menší a tužší než chleby bílé nebo francouzské. Celozrnná a žitná mouka je těžší než bílá hladká mouka, proto nevykyne tak silně při pečení. Také přidaná zrnka nebo ořechy způsobují větší hustotu a menší velikosti.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstraße 21, D-44867 Bochum, Německo,
tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se všemi použitelnými mezinárodními bezpečnostními normami, předpisy, jakožto i směrnicemi EU.

Typ zařízení/Type: KH 2230

Bochum, 31.03.2003



Hans Kompernaß
– jednatel společnosti –

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

NOUDATA HUOLELLISESTI SEURAAVIA TURVALLISUUSOHJEITA:

- Lue koko käyttöohje huolellisesti läpi.
- Älä kosketa leipäkoneen kuumia pintoja. Koske ainoastaan laitteen kädensijoihin ja näppäimiin. Käytä tarvittaessa patalappuja.
- Höyryn poistuminen tuuletusaukoista on normaalia. Älä peitä leipäkonetta pyyhkeillä tai muilla tekstiileillä, sillä ne voivat estää höyryn poistumisen.
- Välttyäksesi sähköiskulta, älä upota liitäntäjohtoa, pistoketta tai koneen muita osia veteen tai muuhun nesteeseen.
- Lapset saavat käyttää sähkölaitteita tai oleskella niiden läheisyydessä ainoastaan aikuisen valvonnassa.
- Jollet käytä laitetta tai aiot puhdistaa sen, vedä pistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin poistat koneesta tarvikkeita tai laitat niitä sinne.
- Älä käytä laitetta, jos liitäntäjohto tai pistoke on vahingoittunut, tai jos laitteessa ilmenee muita vikoja tai toimintahäiriöitä. Tarkistukset, korjaukset ja tekninen huolto tulee teettää ammattiliikkeessä.
- Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai valmistamien tarvikkeiden käyttö saattaa vaurioittaa laitetta.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Huolehdi, ettei liitäntäjohto koske teräviä reunoja tai joudu kosketuksiin kuumien pintojen tai esineiden kanssa.
- Älä sijoita laitetta kaasupolttimen, sähkölieden tai muiden lämmön lähteiden läheisyyteen.
- Käsittele laitetta äärimmäisen varovasti, mikäli vuoissa on kuumia tai nestemäisiä aineita.
- Paina KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS -painiketta ja irrota laite sähköverkosta. Älä koskaan irrota pistoketta pistorasiasta liitäntäjohdosta vetäen.
- Käytä leipäkonetta vain sen omaan tarkoitukseen.
- Vältä koskemista laitteen liikkuviin osiin sen käydessä.
- Mittaa ainekset paistovuokiin ja laita ne vasta sitten leipäkoneeseen.
- Älä käytä laitetta räjähdysalttiiden ja/tai tulenarkojen kaasujen läheisyydessä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, eikä se sovellu ammattikäyttöön.
- Älä aseta paistovuokia tai muita esineitä laitteen päälle.
- Älä puhdista laitetta karkeilla pesusienillä. Sienestä irtoavat osat saattavat aiheuttaa sähköiskun joutuessaan kosketuksiin koneen sähköisten osien kanssa.
- Älä säilytä leipäkoneessa ruokaa tai tavaroita.
- Laitteessa on lyhyt johto kompastumisen ja onnettomuuksien estämiseksi. Varovaisuutta noudattaen myös jatkojohtoa voi käyttää. Huomioi tällöin seuraavat asiat:
- Jatkojohdon käyttöjännitteen tulee vastata laitteen käyttöjännitettä.
- Vedä jatkojohto siten, ettei siihen kompastu, eivätkä lapset pysty kiskomaan siitä.

SISÄLLYSLUETTELO

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA
SISÄLLYSLUETTELO
ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA
KONEEN OMINAISUUDET
LAITEKUVAUS
KÄYTTÖPAINIKKEET
OHJELMIEN KUVAUS
KÄYTTÖOHJEET
AJASTIMEN KÄYTTÖ
PUHDISTUS JA HOITO
HYVÄ TIETÄÄ AINEISTA
VIHJEITÄ LEIPOMISEEN
OHJELMIEN KULKU
LEIPÄRESEPTEJÄ
USEIN KYSYTTYÄ/VIANMÄÄRITYS

ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

Lue ennen ensimmäistä käyttökertaa käyttöohje läpi ja säilytä se. Kiinnitä erityistä huomiota turvallisuusohjeisiin.

Ota laite paketista ja hävitä pakkausmateriaali. Pyyhi paistovuoat, taikinansekoittimet sekä laitteen ulkopinnat pakkauksen aikana syntyneestä pölystä puhtaalla, kostealla liinalla. Älä käytä puhdistukseen karheita puhdistussieniä tai hankausaineita.

BIFINETT KH 2230:n OMINAISUUDET

- Uudella leipäkoneellasi leivot kerralla kaksi puolen kilon leipää.
- Erityisellä pikaohjelmalla valmistat leivän tavallista nopeammin. Tätä ohjelmaa varten tarvitset erityisreseptejä.
- Tiettyyn ajankohtaan (kts. kohta Ohjelmien kulku) kuuluva merkkiääni ilmoittaa, milloin voit lisätä taikinaan aineita kuten HEDELMÄT JA PÄHKINÄT. Tällöin taikinansekoittimet eivät pilko näitä aineita. Kun käytät ajastinta, voit lisätä hedelmät ja pähkinät vuokaan jo muiden aineiden joukossa. Tällöin hedelmät ja pähkinät saattavat hienontua.
- Voit määrittää leivän ruskistusasteen.
- Ajastimella voit asettaa ohjelman lopetusajan.
- Voit tarkkailla IKKUNASTA leivontaohjelman kulkua.
- LÄMPÖTOIMINTO pitää leivän lämpimänä vielä tunnin ohjelman päättymisen jälkeen. Se estää leipää kostumasta. Toiminto päättyy, kun laite sammutetaan tai se irrotetaan sähköverkosta.
- Laitteessa on MUISTITOIMINTO, jonka ansiosta ohjelma jatkuu samasta kohdasta, kun laite käynnistyy sähkökatkon jälkeen uudelleen.
- Kun olet poistanut taikinansekoittimet, irrota laite sähköverkosta ja poista kaikki taikinan ja aineiden jäänteet leivontatilasta. Käytä kosteaa liinaa tai kosteaa, naarmuttamatonta sientä.

Tärkeää: Mittaa aineet astiaan aina reseptin järjestyksen mukaisesti. **Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi aineet tulee mitata tarkasti**. Älä ylitä suositeltuja määriä, sillä se huonontaa leivontatulosta ja voi vahingoittaa laitetta.

BIFINETT KH 2230:n LAITEKUVAUS

1. Kansi
2. Kannen kahva
3. Ikkuna
4. Tuuletusaukot

5. Paistovuoka
6. Leivontatila
7. Numeronäyttö
8. Runko
9. Liitäntäjohto
10. Pistoke
11. Kiinnike
12. Taikinansekoitin

BIFINETT KH 2230:nKÄYTTÖPAINIKKEET

Huomio: Poista näytön muovikelmu ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Huomio: Paina näppäimiä kunnes merkkiääni kuuluu.

NUMERONÄYTTÖ

- Näyttää valitun ohjelman numeron.
- Näyttää valitun ruskistusasteen.
- Näyttää jäljellä olevan valmistusajan laskien minuutin välein.
- Näyttää asetetun ajastuksen.

AJASTIN

- Paina ajastinpainiketta ajastaaksesi leivonnan.
- Aseta ▲ - ja ▼ -painikkeilla ohjelmalle haluamasi lopetusaika.
- Nuolinäppäimillä lisäät tai vähennät aikaa aina 10 minuutilla. Pitämällä painiketta painettuna toiminto nopeutuu. Joissakin ohjelmissa ajastinta ei voida käyttää. (Katso taulukosta Ohjelmien kulku.)

VALIKKO

- Tällä painikkeella valitset haluamasi ohjelman tai ohjelmayhdistelmän. Näyttöön ilmestyy valitun ohjelman kestoaika.

RUSKISTUSASTE

- Tällä painikkeella valitset haluamasi ruskistusasteen tai aktivoit pikaohjelma.
- Valitse vaalea, normaali tai tumma tai aktivoi vaihtoehtoisesti pikaohjelma.

KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS

- Tätä painiketta painamalla kone käynnistyy. Jos käytät ajastinta, näyttöön ilmestyy aika, jonka kuluttua leivontaohjelma päättyy.
- Pysäytä kone tai poista ajastus painamalla painiketta kunnes kuulet merkkiäänen.

  Tärkeää: Älä paina KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS -painiketta, kun haluat vain tarkistaa leivän koostumuksen.

OHJELMIEN KUVAUS

LEIVONTAOHJELMAT:

Leipäkoneessa on neljä leivontaohjelmaa (perus, murea, tiivis, makea) ja kaksi aikaohjelmaa (normaali-[perusasetus] ja pikaohjelma). Leivontaohjelmat kuvataan alla. Valitusta ohjelmayhdistelmästä riippuen paistoaika vaihtelee normaaliohjelman 2:00 ja 3:30 tunnin ja pikaohjelman 0:45 ja 1:50 tunnin välillä. Tarkat ajat löydät taulukosta Ohjelmien kulku. Parhaan tuloksen saat normaaliasetuksella. Pikaohjelma

soveltuu vain tietyille resepteille, joissa ei käytetä karkeita jauholaatuja tai muita raskaita aineksia. Voit leipoa samanaikaisesti kaksi erilaista tai kaksi samanlaista leipää tai vain yhden leivän.

PERUS

Tällä ohjelmalla leivotaan pääasiallisesti leivät, joissa käytetään vehnäjauhoja –joissakin resepteissä joukkoon sekoitetaan myös hieman täysjyvävehnäjauhoja. Tämän perusohjelman yhdistelmissä taikinan kohotusaika ja ohjelman kokonaiskesto ovat lyhimmillään. Perusohjelmalla leivottu leipä on tiiviimpi kuin ranskalaistyyppinen tai makea leipä. Asenna valituille ohjelmille haluamasi ruskistusaste.

MUREA

Tällä ohjelmalla leivottu leipä on mureampi kuin perusohjelmalla leivottu, ja siinä on myös rapeampi kuori. Tämän leipätyypin resepteissä ei normaalisti käytetä voita, margariinia tai maitoa.

TIIVIS

Tämä ohjelma soveltuu karkeammille jauhoille, jotka vaativat pidemmän vaivaus- ja kohotusajan (esim. täysjyväjauhot, ruis, kaura). Ohjelmalla leivottu leipä on yleensä tiiviimpi kuin muilla ohjelmilla leivotut.

MAKEA

Käytä tätä ohjelmaa resepteissä, jotka sisältävät hedelmien mehua, lisäsokeria tai muita makeita aineita, kuten kookoshiutaleita, rusinoita, kuivattuja hedelmiä tai suklaata. Ohjelman paistolämpötila on alhainen. Pidempi kohotusaika tekee leivästä kevyemmän ja ilmavamman.

KÄYTTÖOHJEET

Valittuasi ohjelman tai ohjelmayhdistelmän, leipäkoneesi suorittaa automaattisesti koko leivonnan. Ajastamalla voit antaa leivän valmistua esimerkiksi nukkuessasi tai ollessasi muuten kiireinen. (Kts. *Ajastimen käyttö*.)

Käyttöohjeen reseptit on testattu huolella parhaiden leivontatulosten saavuttamiseksi. Kotitalousasiantuntijat ovat laatineet ne erityisesti tätä laitetta varten, eikä vastaaviin tuloksiin päästä muilla leipäkoneilla.

NOUDATA KAIKISSA OHJELMISSA SEURAAVIA OHJEITA:

1. Avaa kansi ja nosta paistovuoat koneesta ennen kuin laitat aineet vuokiin, jottei aineita joudu leivontatilaan.

   Huomio: Aseta kone tasaiselle ja kovalle alustalle. Leivontatilaan joutuneet aineet saattavat aiheuttaa tulipalon joutuessaan kosketuksiin kuumenevien osien kanssa.

2. Työnnä taikinansekoittimet kiinnikkeisiinsä paistovuokiin. Tähän on vain yksi oikea tapa. Varmista, että taikinansekoittimet on painettu oikein paikoilleen.

   Huomio: Varmista, että taikinansekoittimet ovat tiukasti paikoillaan, jotteivät ne irtoa koneen käydessä. Huolehdi, ettei kiinnikkeisiin kerry taikinan jäänteitä, jotka saattavat hankaloittaa sekoitinten kiinnittämistä.

3. Valitse resepti ja noudata seuraavia ohjeita:

   Mittaa aineet huolella. Käytä koneen mukana tulleita tai kaupasta saatavia mittoja. **Pienetkin poikkeamat resepteissä ilmoitetuista määristä voivat vaikuttaa leivontatulokseen**. Mittaa aineet tasaisesti. (Lisäohjeita kohdassa *Aineiden mittaus*.)

Kaada aineet oikeassa järjestyksessä paistovuokaan. Huomaa, että hiiva lisätään viimeiseksi, eikä se saa joutua kosketuksiin nesteen kanssa.

en, koska tämä voi huonontaa taikinan kohoamista.

Avaa kansi 5 minuutin vaivauksen jälkeen tarkistaaksesi taikinan koostumuksen. Taikinan tulisi muistuttaa pehmeää, tarttuvaa massaa. Jos se on liian kuivaa, lisää hieman nestettä, jos taas liian ^ kosteaa, lisää hieman jauhoja (1/2-1rkl kerrallaan).

4. Aseta paistovuoat taas koneeseen. Varmista, että ne tulevat kunnolla paikoilleen.

   Huomaa: Jollei molempia paistovuokia ole asetettu oikein, taikinansekoittimet eivät toimi.

5. Sulje kansi. Työnnä pistoke pistorasiaan (220-240V). Numeronäytössä näkyy perusasetus PERUS & PERUS sekä kyseisen ohjelman normaalitason aika (2:10).

6. Valitse VALIKKO-painikkeella haluamasi ohjelma. Jokaisella painalluksella kuuluu merkkiääni, näyttöön ilmestyy aina seuraavan ohjelman numero. Käytössä on 10 ohjelmayhdistelmää. Jollei ohjelmaa valita, käytössä on perusasetus PERUS & PERUS.

   Ohjelmayhdistelmät:

1	perus	perus
2	perus	tiivis
3	perus	makea
4	perus	murea
5	murea	murea
6	murea	makea
7	murea	tiivis
8	tiivis	tiivis
9	tiivis	makea
10	makea	makea

7. Paina RUSKISTUSASTE-painiketta ja valitse vaalea, normaali tai tumma. Jokaisella painalluksella kuuluu merkkiääni ja näytössä näkyy valittu ruskistusaste. Lisäksi voit valita myös pikaohjelman tällä painikkeella.

   Ohje: Tässä kohtaa voit painaa ajastinpainiketta ja asettaa ajan, jonka kuluttua haluat leivän olevan valmis. Ohjelmia voi ajastaa 13 tuntia etukäteen. Lisätietoja kohdassa Ajastimen käyttö.

8. Käynnistä valitsemasi ohjelma painamalla KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS -painiketta. Jäljellä oleva aika laskee numeronäytöllä minuutin välein. Viisinkertainen merkkiääni ilmoittaa ohjelman päättyneen.

Vihje: Avaa kansi 5 minuutin vaivauksen jälkeen tarkistaaksesi taikinan koostumuksen. Taikinan tulisi muistuttaa pehmeää, tarttuvaa massaa. Jos se on liian kuivaa, lisää hieman nestettä, jos taas liian kosteaa, lisää hieman jauhoja (1/2-1rkl kerrallaan).

9. Kun ohjelma loppuu, vaihtaa kone automaattisesti lämpötoimintoon, joka kestää 60 min. Tänä aikana lämmin ilma kiertää laitteessa. Voit lopettaa toiminnon aiemmin painamalla KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS -painiketta kunnes kuulet merkkiäänen. VEDÄ KÄYTÖN JÄLKEEN PISTOKE PISTORASIASTA! Käyttämätöntä laitetta ei saa pitää sähköverkkoon kytkettynä.

10. Leipäkoneessa on ikkuna, jonka kautta voit tarkkailla ohjelman kulkua. Ikkunaan voi ohjelman aikana muodostua vesihöyryä. Voit avata kannen vaivausjakson aikana katsoaksesi taikinaa. ÄLÄ KUITENKAAN AVAA KANTTA PAISTOVAIHEEN AIKANA, sillä silloin leipä voi mennä kasaan.

Varoitus: Vaurioiden välttämiseksi, älä aseta laitteen päälle esineitä.

11. Käytä paistovuokia koneesta ottaessasi pannulappuja. Irrota leipä ravistelemalla vuokaa kevyesti ritilän päällä. Älä käytä irrotukseen metalliesineitä, jottei teflonpinnoitus naarmutu. Käytä tarvittaessa apuna esim. muovilastaa.

Anna leivän jäähtyä ennen leikkaamista. Lisätietoja kohdassa Leivän leikkaaminen ja säilytys. Jos taikinansekoitin jää paistovuokaan, täytä vuoka lämpimällä vedellä, jotta sekoitin irtoaa paremmin. Jos taikinansekoitin on jäänyt leivän sisään, irrota se muovilusikalla tai vastaavalla. Älä käytä metalliesineitä, veitsiä tai muita teräviä esineitä irrottamiseen, sillä ne voivat vahingoittaa taikinansekoittimen teflonpintaa.

Huomio: Varmista aina ennen leivän leikkausta, ettei sen sisällä ole taikinansekoitinta.

Tärkeää: Irrotettuasi leivän, täytä paistovuoka vedellä, jottei taikinansekoitin juutu kiinnikkeeseensä.

12. Jos laite kuumenee liikaa, numeronäytössä näkyy ”E 01”, jos laite ei ole tarpeeksi kuuma ”E 00”. Näiden virheilmoitusten kohdalla laite ei toimi ennen kuin se on jäähtynyt tai lämmennyt tarpeeksi.

Varoitus: Älä yritä käyttää laitetta ennen kuin se on jäähtynyt tai lämmennyt.

OHJEITA AJASTIMEN KÄYTTÖÖN

Paina AJASTIN-painiketta ohjelmoidaksesi ohjelman päättymisajan. Ohjelmia voi ajastaa lähes 13 tuntia etukäteen.

NOUDATA AJASTINTA OHJELMOIDESSASI SEURAAVIA OHJEITA:

Seuraa ensin kohdan Käyttöohjeet ohjeita 1 - 7. Älä käytä ajastinta, jos resepti sisältää helposti pilaantuvia aineita, kuten kananmunia, maitoa, hapankermaa tai juustoa.

1. Aseta ensin haluamasi ajankohta ohjelman päättymiselle. Esimerkki: Kello on 19.30 ja haluat leivän olevan valmis seuraavana aamuna klo 08.00. Valitse ensin ohjelma ja paina sitten AJASTIN-painiketta, kunnes näyttöön ilmestyy 12:30, koska leivän halutaan olevan valmis 12 tunnin ja 30 minuutin kuluttua.

2. Näytössä näkyvä aika sisältää myös ohjelman kestoajan. Sinun ei siis tarvitse vähentää ohjelman vaatimaa aikaa asettamastasi valmistusajasta. Jos ylität erehdyksessä haluamasi ajastuksen, paina ▼ vähentääksesi valmistusaikaa.

3. Kun olet asettanut ajastuksen, paina KÄYNNISTYS/SAMMUTUS -painiketta. Numeronäytön kaksoispiste (:) alkaa vilkkua merkiksi siitä, että ajastin on ohjelmoitu. Leivän valmistumiseen jäljellä oleva aika laskee minuutin välein numeronäytössä. Kun näyttöön ilmestyy 0:00, ohjelma on

loppunut, ja kuulet merkkiäänen.

PUHDISTUS JA HOITO

Huomio: Vedä ennen joka puhdistamista pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin. Suojaa laite roiskeilta ja nesteiltä välttääksesi sähköiskun.

Jottei laitteen toimintakyky kärsi, puhdista leipäkone joka käytön jälkeen seuraavien ohjeiden mukaisesti:

RUNKO, KANSI, LEIVONTATILA

Pyyhi ulkokuori ja kansi kostealla liinalla tai hieman kostutetulla pehmeällä sienellä. Puhdista leivontatila kostealla liinalla tai hieman kostutetulla sienellä. Kuivaa koneen sisäosa huolellisesti.

PAISTOVUOAT JA TAIKINANSEKOITIN:

Paistovuoissa ja taikinansekoittimissa on teflonpinnoitus. Älä käytä puhdistukseen vahvoja puhdistus- tai hankausaineita tai esineitä, jotka voivat raaputtaa pintaa. Kosteus ja höyry saattavat ajan myötä muuttaa pinnan ulkonäköä. **Tämä on normaalia, eikä vaikuta laitteen toimintakykyyn tai laatuun.**

Ota paistovuoat koneesta ja taikinansekoittimet paistovuoista. Pyyhi vuokien ulkopinnat kostealla liinalla. **Älä koskaan upota paistovuokia veteen tai muuhun nesteeseen**. Puhdista vuokien sisäpinnat lämpimällä saippuavedellä. Jos taikinansekoittimien pinnalla on taikinaa, ja ne on hankala irrottaa, täytä vuoat kuumalla vedellä n. 30 minuutiksi, kunnes sekoittimet irtoavat helposti.
Jos sekoittimen reikä on tukkeutunut, puhdista se varovasti puu- tai muovihammastikulla. Varo naarmuttamasta taikinansekoitinta hammastikulla.

Älä koskaan käytä puhdistuksessa:

- maalinohentimia
- bensiiniä
- teräsvillaa
- kiillotusaineita
- pölyliinoja, jotka sisältävät kemikaaleja

Varoitus: Laitteen osia EI saa pestä astianpesukoneessa!

LAITTEEN SÄILYTYS

Varmista, että koneen kaikki osat, ikkuna mukaan lukien, ovat kuivia. Sulje kansi. Älä käytä leipäkonetta minkäänlaiseen säilytykseen.

VIANMÄÄRITYS

Erityisiä leipäkoneiden toimintaan liittyviä kysymyksiä sekä aineita ja reseptejä koskevia ongelmia käsitellään kohdassa *Usein kysyttyä/Vianmääritys*. Saavuttaaksesi parhaimman mahdollisen leivontatuloksen, anna koneen jäähtyä ennen seuraavaa leivontakertaa. Voit nopeuttaa jäähtymistä avaamalla kannen ja poistamalla paistovuoat koneesta.

HYVÄ TIETÄÄ AINEISTA

TÄRKEÄÄ JAUHOJEN KÄYTÖSTÄ

Vaikka eri jauhotyypit muistuttavatkin ulkoisesti paljon toisiaan, niiden viljelyssä, jauhamisessa ja varastoinnissa on paljon eroja. Saavuttaaksesi parhaimman mahdollisen leivontatuloksen, on hyvä kokeilla erityyppisiä jauhoja. Ohjeet kohdassa Vinkkejä leipomiseen auttavat tässä.

HIIVA

Käymisprosessissa hiiva hajottaa taikinassa olevat sokerit ja hiilihydraatit muuttaen ne hiilidioksidiksi ja nostattaa taikinan. Käytössä on kolme hiivatyyppiä: tuorehiiva, kuivahiiva ja nopeasti käyvä pikahiiva. Parhaat tulokset saat kuivahiivalla. Voit myös käyttää pieniä määriä pikahiivaa.

Vihje: Tämän käyttöohjeen resepteissä on käytetty kuivahiivaa.

Säilytä hiivaa aina jääkaapissa, sillä se pilaantuu lämmössä. Tarkista pakkauksen päiväys. Kääri käyttämättä jäänyt hiiva paperiin ja säilytä sitä jääkaapissa. Näin voit kokeilla, onko hiiva vielä käyttökelpoista:

1. Mittaa puoli kupillista kädenlämpöistä vettä (43 - 46˚C).
2. Sekoita teelusikallinen sokeria veteen ja ripottele 2 tl hiivaa veden pinnalle.
3. Aseta kuppi lämpimään paikkaan 10 minuutiksi.
4. Seoksen tulee vaahdota ja saavuttaa täyden kupillisen merkkiviiva. Jollei näin tapahdu, hävitä hiiva.

Muunnostaulukko pikahiivalle

1tl kuivahiivaa = 3/4 tl pikahiivaa
1 1/2 tl kuivahiivaa = 1tl pikahiivaa
2 1/4 tl kuivahiivaa = 1 1/2 tl pikahiivaa
3 tl kuivahiivaa = 2 tl pikahiivaa

SOKERI

Sokeri vaikuttaa leivän makuun ja ruskistusasteeseen. Tämän käyttöohjeen resepteissä on käytetty hienosokeria. Älä käytä tomusokeria, ellei näin erikseen mainita. Makeutusaineet eivät sovellu sokerin korvikkeeksi.

SUOLA

Suola vaikuttaa leivän makuun ja ruskistusasteeseen. Suola estää myös hiivan käymistä. Älä siksi ylitä resepteissä annettuja suolamääriä. Painonhallinnallisista syistä suolan voi jättää pois. Tällöin leipä saattaa nousta tavallista voimakkaammin.

NESTEET

Nesteitä kuten maitoa, vettä tai veteen liuotettua maitojauhetta voi käyttää leivänvalmistuksessa. Maito lisää leivän makua ja pehmentää kuorta, kun taas pelkkä vesi tekee kuoresta rapeamman. Joissakin resepteissä käytetään hedelmien mehua tietyn maun aikaansaamiseksi.

KANANMUNAT

Kananmuna tekee leivästä täyttävän ja pehmentää sen koostumusta. Käytä tämän käyttöohjeen resepteissä suurehkoja kananmunia.

RASVAT: LEIVONTARASVA, VOI, ÖLJY

Leivontarasvat, voi ja öljy tekevät hiivaleivästä hauraan. Ranskalaistyylisen leivän ainutlaatuinen rapeus ja koostumus saadaan käyttämällä rasvattomia aineita. Leipä, jonka valmistuksessa on käytetty rasvaa säilyy kuitenkin pidempään tuoreena. Pilko suoraan jääkaapista otettu voi pieneksi, jotta se sekoittuu vaivausvaiheessa parhaalla mahdollisella tavalla taikinaan.

LEIVINJAUHE

Leivinjauhe on pikaohjelmalla leivottavien kakkujen ja leipien kohotusaine. Jos kohotusaineena käytetään hiivan sijasta leivinjauhetta, ei taikinan tarvitse kohota, vaan se voidaan laittaa suoraan uuniin.

RUOKASOODA

Ruokasooda kuuluu myös kohotusaineisiin. Sitä ei saa sekoittaa leivinjauheeseen, eikä se sovi leivinjauheen korvikkeeksi. Myös ruokasoodaa käytettäessä taikina voidaan laittaa ilman kohotusta suoraan uuniin.

AINEIDEN MITTAUS

Leipäkoneen mukana saat seuraavat mitta-astiat, jotka helpottavat aineiden mittaamista:

1 mittalasi, jossa mitat millilitroina (ml), unsseina (oz) ja mittalasiyksikköinä (CUP)
1 suuri mittalusikka, vastaa ruokalusikkaa (rkl)
1 pieni mittalusikka, vastaa teelusikkaa (tl)

Mitattaessa astian tulee olla tasaisella alustalla. Määrien tulee vastata tarkoin astian mittausmerkintöjä. Leipäkoneella leivottaessa on tärkeää, että reseptissä annettuja määriä noudatetaan tarkasti. Jo pienetkin poikkeamat voivat huonontaa lopputulosta. Huolehdi, että aineet lisätään annetussa järjestyksessä.

Mittaa kuivat aineet KUIVALLA mitalla. Kaikki määrät (rkl/tl) tarkoittavat tasaisesti täytettyjä mittalusikoita. Tasoita pinta veitsellä. Älä lapioi aineita mitta-astioilla, äläkä painele aineita tiiviimmäksi mittaan.

VIHJEITÄ LEIPOMISEEN

Koneen mukana toimitetut reseptit on suunniteltu erityisesti tätä leipäkonetta varten. Noudata annettuja jauhomääriä päästäksesi parhaaseen lopputulokseen. Jos haluat kokeilla omia reseptejäsi, käytä koneen mukana tulleita reseptejä pohjana korvatessasi osaa aineista.

KUORRUTUKSIA HIIVALEIVILLE

Anna vastaleivotulle leivälle erityinen ilme kuorruttamalla se ja sirottelemalla päälle unikon- tai seesaminsiemeniä, kuminaa jne. Voit käyttää seuraavia kuorrutuksia:

MUNAKUORRUTUS

Sekoita suuri kananmuna ja 1 tl vettä. Voitele leipä seoksella.

VOIKUORI

Voitele tuore leipä voisulalla saadaksesi murean kuoren.

MAITOKUORRUTUS

Pehmeämmän ja kiiltävämmän kuoren saat kun voitelet tuoreen leivän maidolla tai kermalla.

SOKERIKUORRUTE

Sekoita 1 CUP tomusokeria ja 1-2 rkl maitoa paksuksi kuorrutukseksi ja tiputtele sitä jäähtyneelle rusinaleivälle tai makealle leivälle.

VALMIIT JAUHOSEOKSET

Voit käyttää valmiita jauhoseoksia leipäkoneessa. Seuraa tällöin pakkauksen ohjeita ja huomioi paistovuokien tilavuus (500gr!).

TAIKINAN KOOSTUMUKSEN TARKISTAMINEN

Vaikka leipäkone sekoittaa, vaivaa ja paistaa taikinan, täytyy taikinan koostumusta silti tarkkailla. Avaa kansi kun kone on vaivannut taikinaa 5 minuuttia. Taikinan tulisi olla pehmeää, tahmeaa massaa. Jos taikina on liian kuivaa, lisää niin usein kuin tarpeen 1/2-1 rkl nestettä. Jos taikina on liian kosteaa, lisää niin usein kuin tarpeen 1 rkl jauhoja.

LEIPOMINEN JA ILMASTO

Korkeissa ilmanaloissa on alhainen ilmanpaine ja hiiva käy nopeammin. Tällöin hiivaa tarvitaan leipomisessa vähemmän. Kuivassa ilmastossa jauhot ovat kuivempia ja reseptin nestemäärää tulee hieman lisätä. Kosteassa ilmastossa jauhot ovat kosteampia ja sitovat vähemmän vettä. Käytä tällöin enemmän jauhoja.

LEIVÄN LEIKKAAMINEN JA SÄILYTTÄMINEN

Parhaan tuloksen saat, kun annat vastaleivotun leivän jäähtyä ritilän päällä 15-30 minuuttia. Leikkaa leipä sähköleikkurilla tai sahalaitaisella veitsellä.

Leipä säilyy huoneenlämmössä n. 3 päivää pussissa tai muovirasiassa. Pakasta leipä, jos haluat säilyttää sitä pidempään (1kk). Itse tehty leipä pilaantuu normaalia helpommin, koska se ei sisällä säilöntäaineita.

Hieman kovettunutta leipää voit lisätä paloina esim. keittoihin.

KAKKUJEN LEIPOMINEN

Jos käytät omia kakkureseptejäsi, huomioi aineiden määrissä paistovuokien tilavuus.

OHJELMIEN KULKU

OHJELMIEN KULKU VAIHEITTAIN NORMAALINOPEUDELLA LEIVOTTAESSA

	PERUS & PERUS	PERUS & TIIVIS	PERUS & MAKEA	PERUS & MUREA	MUREA & MUREA	MUREA & MAKEA	MUREA & TIIVIS	TIIVIS & TIIVIS	TIIVIS & MAKEA	MAKEA & MAKEA
Ajastin	2:10-12:50	2:35-12:55	2:25-12:55	2:50 12:50	3:30-12:50	2:35-12:55	2:50-12:50	3:15-12:55	2:45-12:55	2:00-12:50
Esilämmitys		0:05:00					0:05:00	0:05:00	0:05:00	
Vaivaus 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Lepo	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Vaivaus 2	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:05:00	0:10:00	0:10:00
Lepo	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Vaivaus 3	0:10:00	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30
Kohotus1	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:10:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:45:00	0:24:00	0:05:00
Vaivaus 4	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30
Kohotus2	0:08:30	0:12:30	0:08:30	0:24:30	0:30:50	0:14:30	0:20:30	0:24:50	0:10:30	0:34:50
Vaivaus 5	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	
Kohotus3	0:27:00	0:31:30	0:30:30	0:39:30	0:59:50	0:39:30	0:43:30	0:44:50	0:41:30	
Paisto	0:48:00	1:00:00	1:00:00	1:05:00	0:50:00	0:55:00	0:55:00	0:50:00	0:53:00	0:50:00
Lämpötoiminto	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Kokonaiskesto	2:10:00	2:35:00	2:25:00	2:50:00	3:30:00	2:35:00	2:50:00	3:15:00	2:45:00	2:00:00
Hedelmäpähkinämerkkiääni	1:50:00	2:10:00	2:05:00	2:30:00	3:10:00	2:15:00	2:10:00	2:55:00	2:20:00	1:40:00

OHJELMIEN KULKU VAIHEITTAIN PIKAOHJELMALLA LEIVOTTAESSA

	PERUS & PERUS	PERUS & TIIVIS	PERUS & MAKEA	PERUS & MUREA	MUREA & MUREA	MUREA & MAKEA	MUREA & TIIVIS	TIIVIS & TIIVIS	TIIVIS & MAKEA	MAKEA & MAKEA
Ajastin										
Esilämmitys										
Vaivaus 1	0:05:00	0:07:00	0:05:00	0:05:00	0:10:00	0:05:00	0:08:00	0:08:00	0:05:00	0:05:00
Lepo	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Vaivaus 2	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:09:30	0:04:30	0:06:30	0:06:30	0:04:30	0:04:30
Lepo										
Vaivaus 3										
Kohotus1	0:08:00	0:28:00	0:10:00	0:15:00	0:35:00	0:10:00	0:30:00	0:40:00	0:12:00	0:08:00
Vaivaus 4										
Kohotus2										
Vaivaus 5										
Kohotus3										
Paisto	0:27:00	0:40:00	0:35:00	0:45:00	0:55:00	0:38:00	0:45:00	0:45:00	0:38:00	0:32:00
Lämpötoiminto	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Kokonaiskesto	0:45:00	1:20:00	0:55:00	1:10:00	1:50:00	0:58:00	1:30:00	1:40:00	1:00:00	0:50:00
Hedelmä pähkinä-merkkiääni	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LEIPÄRESEPTEJÄ

Perusvehnäleipä
5/8 CUP vettä
1 rkl öljyä
1 rkl sokeria
1 tl suolaa
2 1/4 CUP vehnäjauhoja
5/6 tl kuivahiivaa
Ohjelma: **PERUS**

Pikavehnäleipä
3/4 CUP + 2 tl lämmintä vettä (43°C)
1 rkl öljyä
4 rkl sokeria
1 tl suolaa
2 1/4 CUP vehnäjauhoja
1 rkl kuivahiivaa
Ohjelma: **PERUS-PIKA**

Kananmunaleipä
5/8 CUP vettä + 1 kananmuna
1 rkl öljyä
1 rkl sokeria
1 rkl suolaa
2 CUP vehnäjauhoja
5/6 tl kuivahiivaa
Ohjelma: **PERUS** - älä käytä ajastinta

Nopea kananmunaleipä
3/4 CUP lämmintä vettä (43°C) + 1 kananmuna
1 rkl öljyä
2 rkl sokeria
1 tl suolaa
2 CUP vehnäjauhoja
1 rkl kuivahiivaa
Ohjelma: **PERUS-PIKA**

Hunajainen kauraleipä
3/4 CUP vettä
4 tl öljyä
2 rkl hunajaa
1/2 tl suolaa
1/3 CUP kaurajauhoja
1/3 CUP täysjyvävehnäjauhoja
1 1/2 CUP vehnäjauhoja
1 1/2 tl kuivahiivaa
Ohjelma: **PERUS**

Sipulileipä
3/4 CUP vettä
4 tl öljyä
4 tl hienonnettua sipulia
1 tl sokeria
1 tl suolaa
2 1/4 CUP vehnäjauhoja
1 1/2 tl kuivahiivaa
Ohjelma: **PERUS**

Pikapestoleipä
2/3 CUP lämmintä vettä (43°C)
2 rkl pestosekoitusta
1 rkl maitojauhetta
1 rkl sokeria
1/2 tl suolaa
2 CUP vehnäjauhoja
1 1/4 rkl kuivahiivaa
Ohjelma: **PERUS-PIKA**

Siirappileipä
3/4 CUP + 1 rkl vettä
2 rkl öljyä
2 rkl siirappia
1/2 tl suolaa
3/4 CUP vehnäjauhoja
1 1/2 CUP täysjyväjauhoja
2 1/4 tl kuivahiivaa
Ohjelma: **TIIVIS**

Täysjyväleipä
2/3 CUP vettä
2 rkl öljyä
4 rkl ruskeaa sokeria
1/2 tl suolaa
1 tl maitojauhetta
1 1/2 CUP täysjyväjauhoja
3 tl kuivahiivaa
Ohjelma: **TIIVIS**

Pumpernickel
3/4 CUP vettä
1 rkl öljyä
1 rkl siirappia
1 rkl sokeria
1 tl suolaa
3/4 CUP täysjyvävehnäjauhoja
1 1/3 CUP vehnäjauhoja
1 tl makeuttamatonta kaakaojauhetta
1 tl pikakahvia
1 1/2 tl kuivahiivaa
tai
1 tl pikahiivaa
Ohjelma: **TIIVIS**

Makea leipä

2/3 CUP vettä
1 rkl öljyä
1/2 tl suolaa
1/4 CUP sokeria
1 rkl maitojauhetta
2 CUP vehnäjauhoja
1 tl kuivahiivaa
Ohjelma: **MAKEA**

Nopea ranskalainen leipä

3/4 CUP lämmintä vettä (43°C)
1 rkl öljyä
3/4 tl suolaa
1 rkl sokeria
2 CUP vehnäjauhoja
1 tl kuivahiivaa
Ohjelma: **MUREA-PIKA**

Nopea pippurinen kutunjuustoleipä

5/8 CUP lämmintä vettä (43°C)
40g pehmeää kutunjuustoa
4 rkl maitojauhetta
3/4 tl suolaa
1 rkl sokeria
2 tl jauhettua mustapippuria
2 1/4 CUP vehnäjauhoja
1 rkl kuivahiivaa
Ohjelma: **PERUS-PIKA**

Banaani-pähkinäleipä

1/2 CUP maitoa
2 rkl öljyä
1 CUP survottuja kypsiä banaaneja
2 kananmunaa
1/4 CUP sokeria
1/4 CUP ruskeaa sokeria
1/2 CUP hienonnettuja manteleita
1 1/2 CUP vehnäjauhoja
1 tl ruokasoodaa
1 tl suolaa
Ohjelma: **PERUS-PIKA**

Ranskalainen leipä

2/3 CUP vettä
1 rkl öljyä
2 rkl sokeria
3/4 tl suolaa
2 CUP vehnäjauhoja
1 tl kuivahiivaa
Ohjelma: MUREA

Pippurinen kutunjuustoleipä

5/8 CUP vettä
30g pehmeää kutunjuustoa
4 rkl maitojauhetta
3/4 tl suolaa
1 rkl sokeria
2 tl jauhettua mustapippuria
2 1/4 CUP vehnäjauhoja
5/6 tl kuivahiivaa
Ohjelma: **PERUS**

Makea pikaleipä

5/8 CUP lämmintä vettä (43°C)
1 rkl öljyä
1/2 tl suolaa
3 rkl sokeria
1 rkl maitojauhetta
2 CUP vehnäjauhoja
2 1/2 tl kuivahiivaa
Ohjelma: **MAKEA-PIKA**

USEIN KYSYTTYÄ/VIANMÄÄRITYS

KYSYMYS	VASTAUS
Mitä tehdä, jos taikinansekoitin jää leipään?	Poista sekoitin virkkuukoukulla. Koska sekoitin irtoaa paistovuoasta, kyseessä ei ole toimintahäiriö.
Miksi leivän sivupinnalla on joskus jauhoja?	Taikina saattoi olla liian kuivaa. Kiinnitä ensi kerralla erityistä huomiota aineiden mittaamiseen. Siltikin nesteen lisääminen saattaa olla tarpeen. Lisää sitä 1/2- 1 rkl kerrallaan taikinaan. Jauhoisen kuoren voi leikata pois.
Miksei taikina sekoitu, vaikka kone on käynnissä?	Tarkista, että taikinansekoittimet ja paistovuoat on asetettu oikein.
Kauanko leivän leipominen kestää?	Tarkat ajat löydät kohdasta ”*Ohjelmien kulku*”.
Miksei ajastinta saa käyttää, jos resepti sisältää maitoa?	Tuoreet elintarvikkeet kuten maito ja kananmunat pilaantuvat, jos ne ovat liian kauan leipäkoneessa.
Mitä tapahtuu, jos sähköt katkeavat ohjelman aikana?	Alle 12 minuutin sähkökatkoissa leipäkone suorittaa viimeisimmän ohjelman loppuun.
Miksi aineet täytyy lisätä tietyssä järjestyksessä?	Näin taikina valmistuu parhaiten. Ajastin varmistaa, ettei hiiva sekoitu nesteeseen ennen taikinan sekoittamista.
Miksi kone äänteleе keskellä yötä, vaikka ajastin on ohjelmoitu aamuksi?	Jos leivän on määrä olla aamuksi valmis, täytyy koneen käynnistää ohjelma jo muutamaa tuntia aiemmin.
Minkä kokoisia leipiä laite leipoo?	Puolen kilon leipiä.
Mitä tehdä, jos taikinansekoitin juuttuu leipomisen jälkeen paistovuokaan?	Laske kuumaa vettä paistovuokaan ja pyöritä sekoitinta irrottaaksesi kuivuneen taikinan sen alta.
Mikä on koneen wattimäärä?	Katso laitteen tarrasta.
Voiko paistovuoat pestä astianpesukoneessa?	Ei voi. Pese vuoat ja taikinansekoittimet käsin. Älä upota paistovuokaa veteen.
Mitä tapahtuu, jos vastaleivottu leipä jää leipäkoneeseen?	Lämpötoiminto pitää leivän lämpimänä noin tunnin ja suojaasitä kosteudelta. Jos leipä jää koneeseen yli tunniksi, se saattaa kostua.
Miksi osa taikinasta jää vaivaantumatta?	Tarkista, että taikinansekoittimet ja paistovuoat ovat paikoillaan. Tarkista taikinan koostumus ja toista se viiden minuutin vaivausvaiheen jälkeen. Lisää aina tarvittaessa 1/2 -1 rkl nestettä tai jauhoja.
Miksei taikina kohonnut?	Hiiva oli liian vanhaa tai se unohtui taikinasta. Tarkista käyttämäsi hiivan laatu.
Milloin pähkinät ja hedelmät lisätään taikinaan?	Merkkiääni ilmoittaa milloin on aika lisätä kyseiset aineet. Hedelmät ja pähkinät voit myös lisätä jo ohjelman alussa taikinaan, mutta ne saattavat pilkkoutua vaivausvaiheessa.

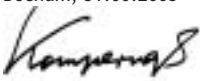
Leivottu leipä on liian kostea.	Kosteus vaikuttaa leivän koostumukseen. Tarkista taikinan koostumus viiden minuutin vaivausvaiheen jälkeen ja lisää tarvittaessa 1/2 -1 rkl jauhoja tai nestettä.
Leivän pinnalla on ilmakuplia.	Taikinassa on ollut liikaa hiivaa.
Kone pienii lisätyt rusinat.	Välttääksesi esim. pähkinöiden tai hedelmien pilkkoontumisen, lisää ne vasta merkkiäänen kuultuasi. Tarkista myös taikinan koostumus, sillä rusinat eivät tartu liian kuivaan taikinaan.
Leipä kohoaa ja painuu kasaan.	Leipä on saattanut kohota liian nopeasti. Vältät tämän vähentämällä vettä, tai/ja lisäämällä suolaa tai/ja vähentämällä hiivaa.
Voiko myös muita reseptejä käyttää?	Kyllä. Silloin on tärkeää selvittää kokeilemalla aineiden oikeat mittasuhteet. Perehdy laitteeseen ja sen mukana tulleisiin resepteihin, ennen kuin kokeilet omia reseptejäsi. Älä koskaan käytä enempää kuin 2 1/4 kupillista (CUP) jauhoja. Sovella resepteihisi koneen käyttöohjeen reseptien ainemääriä.
Miksi leipien koko ja paino vaihtelevat? Täysjyväleivät ja täysjyvävehnäjauholeivät ovat aina pienempiä.	On normaalia, että täysjyväleivät ja täysjyvävehnäjauhoja sisältävät leivät ovat pienempiä ja kiinteämpiä kuin vehnäleivät tai ranskalaistyyliset leivät. Täysjyvävehnä- ja ruisjauhot ovat karkeampia kuin vehnäjauho ja siksi ne eivät kohoa niin voimakkaasti. Lisätyt jyvät tai pähkinät voivat myös tehdä leivästä tiiviimmän ja pienemmän.

YHDENPITÄVYYS KANSAINVÄLISTEN SÄÄDÖSTEN KANSSA

Me, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, vakuutamme näin tämän tuotteen vastaavan kaikkia käytössä olevia kansainvälisiä turvallisuussäädöksiä ja määräyksiä sekä EY-ohjesääntöjä.

Laitetyyppi/tyypit: KH 2230

Bochum, 31.00.2003



Hans Kompernaß
– Toimitusjohtaja –

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

BEAKTA FÖLJANDE SÄKERHETSANVISNINGAR NOGGRANT

- Läs igenom hela bruksanvisningen noggrant.
- Vidrör inga heta ytor. Vidrör endast handtagen och tryckknapparna på maskinen. Använd gärna grytlappar.
- Täck inte brödbakningsmaskinen med handdukar eller andra föremål som kan hindra ångan från att ånga ut. En viss utångning genom frånluftsventilen är normal. Var noggrann med att inte täcka över ventilationsöppningen.
- Eliminera risken för elektriska stötar genom att undvika att doppa kabeln, stickkontakten eller andra delar av maskinen i vatten eller andra vätskor.
- Låt inte barn använda maskinen eller befinna sig i närheten av den utan uppsikt av en vuxen.
- Var noggrann med att alltid dra ur stickkontakten ur vägguttaget när maskinen inte används eller vid rengöring av denna. Låt alltid maskinen svalna innan något tillbehör sätts in eller tas ut.
- Använd inte maskinen om det uppkommit skador på nätkabeln, stickkontakten eller annan skada eller störning oavsett art. Kontroll, reparation och tekniskt underhåll får bara utföras av en kvalificerad fackperson.
- Tillbehör som inte tillverkaren rekommenderar eller säljer kan leda till skador på maskinen.
- Använd inte maskinen utomhus.
- Undvik att nätkabeln kommer i kontakt med skarpa kanter, heta ytor eller andra varma föremål.
- Placera inte maskinen i närheten av gasbrännare, spisplattor eller andra värmekällor.
- Var ytterst försiktig vid omplacering av maskinen när bakformen innehåller varmt eller flytande innehåll.
- Stäng av maskinen genom att trycka på PÅ/AV-knappen och dra sedan ut stickkontakten ur väggkontakten för att skilja maskinen från elnätet. Dra aldrig ut stickkontakten genom att dra i nätkabeln.
- Använd endast brödbakningsmaskinen för avsett bruk.
- Undvik att komma i kontakt med rörliga delar av maskinen under användning.
- Lägg ingredienserna i bakformen innan maskinen startas
- Håll maskinen borta från explosiva och/eller brännbara gaser vid användning.
- Maskinen är endast avsedd för privatbruk och inte för yrkesanvändning.
- Placera inga bakformar eller andra föremål ovanpå maskinen då detta kan orsaka skador.
- Gör aldrig rent maskinen med disksvampar som kan repa ytan. Om partiklar från svampen lossnar och kommer i kontakt med elektriska delar, kan elektriska stötar uppstå.
- Använd inte brödbakningsmaskinen till att förvara mat eller föremål i.
- För att undvika snubbelolyckor är maskinen utrustad med en kort nätkabel. Vid extra stor försiktighet kan en förlängningskabel användas.
- Vid användning av en förlängningskabel, beakta att kabelns maximalt tillåtna spänningseffekt stämmer överens med maskinens.
- Förlängningskabeln skall löpa så att ingen kan snubbla över den eller så att barn kan dra i den.

INNEHÅLLSFÖRTECKNIG

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR
INNEHÅLLSFÖRTECKNING
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING
MASKINENS EGENSKAPER
MASKINBESKRIVNING
ANVÄNDNINGSOMRÅDE
PROGRAMBESKRIVNING
ANVÄNDNINGSANVISNINGAR
ANVÄNDNINGSANVISNINGAR FÖR TIMERN
RENGÖRING OCH SKÖTSEL
VÄRT ATT VETA OM INGREDIENSER
BAKTIPS
TIDSÅTGÅNG UNDER BAKNINGSFÖRLOPPEN
BRÖDRECEPT
VANLIGA FRÅGOR / FELSÖKNING

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Ta er tid att läsa igenom bruksanvisningen före den första användningen och spara den för att senare kunna använda den vid oklarheter. Beakta säkerhetsanvisningarna noggrant för er säkerhet.

Packa upp maskinen och avlägsna emballaget. Avlägsna smuts och damm och torka sedan av bakformarna, degkroken och brödbakningsmaskinens utsida med en ren och fuktig trasa. Rengör inga maskindelar med skurmedel eller med disksvampar som kan repa ytan.

EGENSKAPER FÖR BIFINETT KH 2230

- Med den nya brödbakningsmaskinen kan man baka två stycken halvkilosbröd åt gången.
- Ett speciellt snabbprogram gör det möjligt att baka på kortare tid än det vanliga programmet. För detta program krävs speciella recept.
- Under bakningsprogrammets gång ljuder en signal som talar om att man kan lägga i ingredienser som FRUKT OCH NÖTTER. De här ingredienserna kommer att behålla sin form och inte hackas till mindre delar av degkroken. Vid användning av timern kan de här ingredienserna läggas i behållaren samtidigt som övriga ingredienser. Frukten och nötterna kan dock komma att hackas till aningen mindre delar i detta fall.
- Möjlighet att välja egen gräddningsfärg på brödet.
- Med hjälp av timern ges möjlighet att bestämma bakningsprogrammets sluttid.
- Genom FÖNSTRET kan man iaktta bakningsförloppet.
- VARMHÅLLNINGSFUNKTIONEN ser till att brödet håller sig varmt upp till en timme efter bakningsprogrammets slut. Därigenom förhindras att brödet blir degigt. Denna funktion avslutas när maskinen stängs av eller när maskinen skiljs från elnätet.
- Maskinen har en MINNESFUNKTION. Denna ser till att programmet fortsätter på samma ställe där den slutade om strömmen skulle brytas.
- Avlägsna samtliga deg- och matrester ur bakningsutrymmet efter att stickkontakten dragits ur väggkontakten. Använd en fuktig trasa eller en fuktig svamp som inte repar ytorna.

  Viktigt: Lägg alltid ingredienserna i behållaren i den turordning som står angivet i receptet. För att uppnå bästa bakningsresultat är det viktigt att mäta upp exakt rätt mängd av ingredienserna. Lägg inte i större mängder än rekommenderat i bakformarna då detta kan leda till ett dåligt bakningsresultat och till att maskinen skadas.

MASKINEGENSKAPER FÖR BIFINETT KH 2230

1. Lock
2. Lockhandtag
3. Fönster
4. Ventilationsöppning
5. Bakform
6. Bakningsutrymme
7. Kontrolldisplay
8. Kåpa
9. Nätkabel
10. Stickkontakt
11. Drivaxel
12. Degkrok

ANVÄNDNINGSOMRÅDE FÖR BIFINETT KH 2230

Obs: Avlägsna plastskyddet på displayen före första användningen.

Obs: Tryck in knapparna tills en signal ljuder.

DISPLAY

- Visar det valda programnumret.
- Visar den valda gräddningsfärgen.
- Visar hur lång tid som återstår av baktiden i minutintervall.
- Visar den förprogrammerade tiden.

TIMER

- Använd den här knappen för att programmera tidsinställd bakning.
- Använd (▲)- und (▼)-knapparna, för att ställa in önskad sluttid för bakningen.
- Med piltangenterna flyttar man tiden i 10-minutersintervall fram eller tillbaka. Håller man inne knappen så påskyndas detta förlopp. I vissa program är inte timerfunktionen användbar. Titta efter i tabellen "*Tidsåtgång under bakningsförloppen*".

PROGRAMVAL

- Med den här knappen väljer man önskat program eller önskad programkombination. I displayen visas tiden som det valda programmet behöver.

GRÄDDNINGSFÄRG

- Med den här knappen kan man antingen välja egen gräddningsfärg eller aktivera snabbakning.
- Välj ljus, mellan eller mörk gräddningsfärg respektive aktivera ett alternativ ur snabbläget.

PÅ/AV

- Vid användning av denna knapp stängs maskinen av. Använder man timerfunktionen visas tiden till bakningsförloppets slut.
- Håll inne knappen tills en signal ljuder för att stänga av maskinen eller för att ta bort en timerprogrammering.

Viktigt råd: Tryck inte in PÅ/AV-knappen endast för att kontrollera brödets tillstånd.

PROGRAMBESKRIVNING

BAKNINGSPROGRAM:

Vår nya brödbakningsmaskin har fyra bakningsprogram (Normal, Luftig, Fast och Söt) och två tidsprogram (Normal [Grundinställning] och Snabbläget). Bakningsprogrammen beskrivs här nedan. Bakningstiderna är beroende av den valda programkombinationen, i Normalläget mellan 2:00 och 3:30 timmar och i snabbläget mellan 0:45 och 1:50 timmar. Den exakta tiden står angiven i tabellen ”tidsåtgång under Bakningsförloppen”. De bästa resultaten uppnås i normalläget. Snabbläget är enbart lämpat för speciella recept. Kraftiga mjölsorter och andra tunga ingredienser är inte lämpade för detta läge. Det är möjligt att baka två olika brödsorter eller två likadana bröd samtidigt eller bara ett bröd åt gången.

NORMAL

I detta program bakas huvudsakligen bröd som innehåller bröd av vetemjöl men som efter olika recept också kan bestå av fullkornsmjöl blandat med vetemjöl. Med kombinationerna i detta grundprogram är jäsnings- och totaltiden kortast. I detta program blir i regel bröden kompaktare än bröd som bakas i programmen ”Luftig” eller ”Söt”. I varje program kan man ställa in önskad gräddningsfärg.

LUFTIG

I detta program bakas bröd som i regel är luftigare och har en krispigare yta än bröd som bakats i programmet ”Normal”. I recepten för dessa bröd används i allmänhet inte smör, margarin eller mjölk.

FAST

Detta program är ämnat för bröd som innehåller kraftigare mjölsorter, som kräver en längre knåd- och jästid (t.ex. fullkorn, råg, havre). I detta program blir brödet i regel mer kompakt än bröd som bakas i de andra programmen.

SÖT

Använd detta program för recept som innehåller fruktsaft, extra socker eller andra sötningsmedel som t.ex. kokosflingor, russin, torkad frukt eller choklad. Bakningstemperaturen i detta program är lägre. Genom en längre jästid blir brödet lättare och luftigare.

ANVÄNDNINGSANVISNINGAR

Den nya brödbakningsmaskinen genomför hela bakningen automatiskt efter val av ett program eller en programkombination. Med hjälp av timerfunktionen har man möjlighet att låta maskinen baka bröd medan man sover eller är upptagen på annat håll. (Se ”*AnvändningsANVISNINGAR för TIMERN*”.)

De bifogade recepten är omsorgsfullt testade för att uppnå bästa resultat. De är komponerade speciellt för denna maskin av hushållsexperter och skulle inte leda till samma resultat i andra brödbakningsmaskiner.

Beakta följande anvisningar vid användning av samtliga program.

1. Öppna locket och dra bakformarna uppåt ur maskinen. Ta ut bakformarna ur maskinen, innan de fylls med ingredienser, för att förhindra att ingredienserna kommer i bakningsutrymmet.

   Obs: Ställ maskinen på en plan och stabil yta. Ingredienser som kommer i kontakt med värmeanordningen kan orsaka brand.

2. Sätt degkrokarna på drivaxlarna i bakformarna. Det är endast möjligt att sätta dit degkrokarna i dess riktiga positioner. Se till att degkrokarna blir ordentligt nedtryckta.

Obs: Säkerställ att degkrokarna sitter fast i sina positioner så att de inte lossnar under maskinens gång. Beakta att inga degrester bildas på drivaxlarna eftersom detta försvårar fastsättningen av degkrokarna.

3. Välj ut ett recept och beakta följande anvisningar:

   Mät noggrant upp ingredienserna. Använd den medföljande måttsatsen eller måttsatser som finns att köpa i handeln. Små avvikelser från de angivna mängderna i recepten kan inverka på bakningsresultatet. Jämna till de ifyllda ingredienserna till en platt yta (Vidare anvisningar under *"Uppmätning av ingredienser"*).Lägg ingredienserna i bakformen i rätt ordning. Tillsätt jästen sist så att den inte kommer i kontakt med flytande ingredienser.

   Anvisning: Se till – speciellt vid användning av timerfunktionen, att jäst inte blandas med fuktiga ingredienser då detta kan försämra jäsningen av degen.Öppna maskinens lock efter att degen knådats i fem minuter för att kontrollera degens konsistens. Den ska vara mjuk och inte fastna vid. Tillfoga lite vätska om degen är för torr. Tillfoga lite mjöl om den är för fuktig. (Tillsätt 1/2 till 1 tesked åt gången).

4. Sätt tillbaka bakformarna i maskinen. Se till att de hakas fast ordentligt.

   Särskild anvisning: Degkrokarna fungerar inte om de båda bakformarna inte sätts fast ordentligt.

5. Stäng locket. Anslut nätkabeln till ett 220-240 V vägguttag. I kontrolldisplayen visas standardinställningen NORMAL & NORMAL och tiden i normalläget för detta program (2:10).

6. Välj önskat program genom att trycka på PROGRAMVALKNAPPEN. Vid varje knapptryck på PROGRAMVALKNAPPEN ljuder en signal och i displayen visas nästföljande programnummer. Det står 10 programkombinationer till förfogande. Programmet NORMAL & NORMAL gäller som grundinställning om inget annat program väljs.

   Programkombinationer:

1	Normal	Normal
2	Normal	Fast
3	Normal	Söt
4	Normal	Luftig
5	Luftig	Luftig
6	Luftig	Söt
7	Luftig	Fast
8	Fast	Fast
9	Fast	Söt
10	Söt	Söt

7. Tryck på knappen för gräddningsfärg för att ställa in önskad färg på brödet. Välj mellan: ljus, mellan eller mörk. Vid varje tryck på denna knapp ljuder en signal och i displayen visas vald gräddningsfärg. Dessutom kan även snabbläget väljas med den här knappen.

   Anvisning: Vid denna punkt kan TIMERKNAPPEN användas för att ställa in sluttiden för bakningen upp till 13 timmar framåt. Vidare detaljer hittas i kapitlet *"Användningsanvisningar för timern"*.

8. Starta valt program genom att trycka på PÅ/AV-knappen. Resterande programtid kommer att räknas ned i minutintervall. Efter att programmet avslutats ljuder en signal fem gånger.

   Tips: Öppna maskinens lock efter att degen knådats i fem minuter för att kontrollera degens konsistens. Den ska vara mjuk och inte fastna vid. Tillfoga lite vätska om degen är för torr. Tillfoga lite mjöl om den är för fuktig. (Tillsätt 1/2 till 1 matsked åt gången).

9. När programmet är färdigt sätts varmhållningsfunktionen automatiskt igång. Denna varar upp till 60 minuter. Under denna tid cirkulerar varmluft i maskinen. Varmhållningsfunktionen kan avslutas i förtid genom att trycka på PÅ/AV-knappen tills en signal ljuder. **DRA UR STICKKONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET EFTER ATT MASKINEN ANVÄNTS**! När maskinen inte används ska den aldrig vara ansluten till elnätet.

10. Brödbakningsmaskinen är utrustad med ett bekvämt fönster så att programförloppet kan betraktas. I enstaka fall kan fönstret imma igen under bakningsförloppet. Man kan öppna locket för att titta i maskinen under knådningsförloppet. Öppna dock inte locket under bakningsfasen eftersom brödet då kan sjunka ihop.

    Varning: Ställ inga föremål på maskinen eftersom detta kan leda till skador på denna.

11. Använd grytlappar eller grythandskar när bakformarna tas ur maskinen. Skaka bakformarna lätt ovanför ett grillgaller tills brödet lossnar ur formarna. Använd inga metallföremål för att få loss brödet eftersom de kan repa teflonskiktet. Använd en slickepott eller något liknande om det skulle vara problem med att få brödet att lossna.

    Låt brödet svalna innan det skärs upp. Vidare information hittas under Att skära upp och förvara brödet. Fyll bakformen med varmt vatten om degkroken befinner sig i denna efter bakningen. På så vis blir det lättare att avlägsna degkroken. Använd en plastsked eller ett annat föremål som inte är av metall för att få bort degkroken om denna är kvar i brödet. Använd inte knivar eller andra vassa föremål eftersom de kan skada degkrokens teflonskikt.

    Obs: Det är alltid viktigt att kontrollera om degkroken är kvar i brödet före uppskärning av detta.

    Viktigt: Fyll bakformarna med vatten efter att brödet tagits ur formarna så att inte degkrokarna fastnar i drivaxlarna.

12. Vid överhettning av maskinen visas "E 01" i displayen och vid nedkylning visas "E 00". När dessa felmeddelanden visas fungerar maskinen först efter att den kylts ner respektive värmts upp.

    Se upp: Försök inte starta maskinen innan den har kylts ner eller värmts upp.

ANVÄNDNINGSANVISNINGAR FÖR TIMERN

Tryck på TIMER-knappen för att programmera bakningsförloppets sluttid. Det är möjligt att programmera sluttiden upp till 13 timmar framåt.

FÖLJ NEDANSTÅENDE ANVISNINGAR VID ANVÄNDNING AV TIMERN:

Anvisning: Genomför först steg 1 – 7 under Användningsanvisningar. Använd inte timerfunktionen när färskvaror såsom ägg, färsk mjölk, fil eller ost används i receptet.

1. Ställ in tidpunkten för bakningsförloppets slut. Exempel: Klockan är 19:30 och brödet ska vara färdigt klockan 8:00 nästa morgon. Välj först program och tryck sedan in TIMER-knappen tills 12:30 visas i displayen eftersom det är 12 timmar och 30 minuter tills brödet ska vara färdigt.

2. Det är inte nödvändigt att räkna med det valda programmets gångtid för att få brödet färdigt vid önskad tidpunkt. Tidsangivelsen i displayen räknar med det valda programmets gångtid automatiskt. Skulle man oavsiktligt överskrida önskad sluttid kan man trycka ▼ för att backa tiden.

3. Tryck på PÅ/AV-knappen efter att timern ställts in. Man ser att timern är programmerad genom att kolon (:) blinkar i displayen. Tiden tills brödet är färdigt räknas nu ned med minutintervall i displayen. När displayen visar 0:00 är brödet färdigt och en signal ljuder.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Obs: Före varje rengöring ska stickkontakten dras ur vägguttaget och maskinen skall ha svalnat. Skydda maskinen mot skvätt och vätskor som kan leda till elektriska stötar.

För att inte maskinens funktionalitet ska försämras bör den rengöras efter varje användning enligt följande beskrivning.

Kåpa, lock och bakningsutrymme.

Torka av kåpan och locket med en fuktig trasa eller en lätt fuktad mjuk svamp. Avlägsna alla kvarvarande rester i bakningsutrymmet med en fuktig duk eller en lätt fuktad mjuk svamp. Var noggrann med att torka ur bakningsutrymmet.

BAKFORM OCH DEGKROK

Bakformens ytor och degkroken är belagda med ett teflonskikt. Använd inga aggressiva rengöringsmedel, skurmedel eller föremål som kan skada ytorna. Genom fuktighet och ånga kan ytornas utseende förändras efter tidens gång. **Detta är normalt och försämrar inte funktionaliteten eller kvaliteten på brödet.**

Ta ur bakformen och degkroken ur bakningsutrymmet före rengöring. Torka av utsidorna på bakformen med en fuktig trasa. Doppa aldrig bakformen i vatten eller andra vätskor. Rengör inuti bakformen med varmt tvålvatten. Är degkroken täckt med deg och svår att rengöra så fyll bakformen med varmt vatten och låt resterna på degkroken lösa sig under 30 minuter eller tills resterna löser sig lätt. Är hålet i degkroken tilltäppt så rengör det försiktigt med en trä- eller plasttandpetare. Var försiktig så att inte repor uppstår på degkroken.

Vid rengöring av brödbakningsmaskinen får i vilket fall som helst inget av följande medel användas.

Färgförtunningsmedel
Bensin
Stålsvamp
Polermedel
Dammtrasa med kemiska substanser.

Varning: Maskinens delar respektive tillbehören är inte på något vis ämnade för maskindisk.

FÖRVARING AV MASKINEN

Förvissa er om att alla maskindelar inklusive fönstret är torra. Stäng locket och använd inte brödbakningsmaskinen som förvaringsplats för andra föremål.

FELSÖKNING

Speciella frågor om funktioner hos brödbakningsmaskinen såväl som problem i samband med ingredienser eller recept behandlas i kapitlet Vanliga frågor/Felsökning. För att uppnå ett optimalt bakningsresultat ska maskinen låtas svalna innan en ny bakning genomförs. Man kan korta avsvalningstiden genom att öppna locket och ta ut bakformarna.

VÄRT ATT VETA OM INGREDIENSER

VIKTIGA RÅD OM ANVÄNDNING AV MJÖL

Fastän de olika mjölsorterna liknar varandra till utseendet så finns det stora skillnader gällande: odling, malning och förvaring. För att uppnå optimalt bakningsresultat är det nödvändigt att prova med olika mjölsorter. Tipsen i kapitlet Baktips kommer här till hjälp.

JÄST

Genom jäsprocessen delar jästen de kolhydrater och sockerarter som degen innehåller och omvandlar dem till koldioxid som får degen att höja sig. Det finns tre olika jästsorter till förfogande. Färskjäst, torrjäst och snabbjäst. För att uppnå bästa resultat bör torrjäst användas. Man kan också använda snabbjäst i små mängder. **Anmärkning**: Till recepten i den här bruksanvisningen utgår man från användning av torrjäst.

Förvara alltid jästen i kylskåp då värme fördärvar den. Prova om jästen går att använda. Efter öppning av förpackning skall oanvänd jäst omsorgsfullt slås in och förvaras i kylskåp. Så här kan man prova om jästen fortfarande är användbar:

1. Fyll en halv kopp fingervarmt vatten (43 - 46°C) i måttbägaren.
2. Rör ner en tesked socker i vattnet och strö över 2 teskedar jäst på vattenytan.
3. Placera bägaren på ett varmt ställe och låt stå i 10 minuter.
4. Blandningen måste skumma och nå upp till markeringen på en full kopp. Släng jästen om detta inte sker.

Omvandlingstabell för snabbjäst

1 Tesked torrjäst	= 3/4 Tesked snabbjäst
1 1/2 Tesked torrjäst	= 1 Tesked snabbjäst
2 1/4 Tesked torrjäst	= 1 1/2 Tesked snabbjäst
3 Tesked torrjäst	= 2 Tesked snabbjäst

SOCKER

Socker har ett viktigt inflytande på gräddningsfärgen och brödets smak. I recepten i den här bruksanvisningen förutsätts användning av strösocker. Ska inte strösocker användas är det angivet i receptet. Sötningsmedel lämpar sig inte som ersättningsmedel för socker

SALT

Salt är viktigt för smak och gräddningsfärg. Salt verkar också hämmande för jäsningen av jästen. Överskrid därför inte den i recepten angivna mängden salt. Av dietiska grunder kan saltet utelämnas, om man så önskar. Brödet kan i så fall höja sig mer än vanligt.

VÄTSKOR

Vätskor som mjölk, vatten eller i vatten upplöst mjölkpulver kan användas vid bakningen. Mjölk höjer smaken hos brödet och mjukar upp ytan medan rent vatten ger en krispigare yta. I några recept anges användning av fruktsafter för att ge brödet en speciell karaktär.

ÄGG

Ägg berikar brödet och ger det en mjukare struktur. Använd ägg av större storlek vid bakning till recepten angivna i den här bruksanvisningen.

FETTER: MATFETT, SMÖR, OLJA

Matfett, smör och olja gör jästinnehållande bröd mer mört. Bröd på franskt vis får sin unika krispighet tack vare sina fettsnåla ingredienser. Bröd som bakas av deg innehållande fett håller sig dock färskt längre. Om man använder smör direkt från kylskåpet skall detta delas i små bitar för att förbättra hopblandningen under knådningen.

BAKPULVER

Bakpulver tjänar som jäsmedel för kakor och bröd som bakas i snabbprogrammen. Om bakpulver används som jäsmedel behöver inte degen jäsas utan kan direkt gräddas.

BAKSODA

Baksoda är ett ytterligare jäsmedel. Det får inte förväxlas med bakpulver eller användas i dess ställe. Vid användning av baksoda behöver inte degen jäsa utan kan gräddas direkt.

UPPMÄTNING AV INGREDIENSER

Med brödbakningsmaskinen ingår följande måttsatser för underlättande av uppmätning av ingredienserna:

1 Måttbägare med mängdangivelse i ml, oz. (UNS) och måttbägarenheten(CUP).
1 stor måttsked, motsvarande en matsked (MS)
1 liten måttsked, motsvarande en tesked (TS)

Var noggrann med att måttbägaren står på ett plant underlag vid uppmätningen. Var också noggrann med att mängden motsvarar måttlinjen. Vid bakning med en brödbakningsmaskin är det viktigt att mängdangivelserna hålls exakt så som i receptet. Små avvikelser från den angivna mängden kan leda till ett dåligt bakningsresultat. Se också till att tillsätta ingredienserna i den angivna ordningsföljden i bakmaskinen.

Vid uppmätning av torra ingredienser bör man vara noggrann med att måtten är torra. Alla mängdangivelser för MS/TS betecknar en struken mätsked. Använd en kniv för att stryka av ingredienserna. Skyffla inte ingredienserna i måtten och tryck inte ihop dem.

BAKNINGSTIPS

De medlevererade recepten är speciellt komponerade för den här brödbakningsmaskinen. För att nå ett optimalt bakningsresultat måste måttangivelserna för mjölet absolut hållas. Om man önskar prova egna recept kan man först orientera sig med hjälp av de medföljande recepten och sedan byta ut ingredienser.

GLASYR FÖR JÄSTBRÖD.

Ge det färska nybakade bröd en speciell karaktär genom att glasera det och strö vallmo, sesam, kummin m.m. över det. Till detta kan man använda följande glasyrer:

ÄGGLASYR

Blanda samman ett stort ägg och 1 TS vatten och pensla brödet med blandningen.

SMÖRYTA

Pensla det nybakade brödet med smält smör för att uppnå en mjuk yta.

MJÖLKGLASYR

För en mjuk och glänsande yta, pensla det nybakade brödet med mjölk eller grädde.

SOCKERGLASYR

Blanda 1 CUP florsocker med 1-2 MS mjölk till en tjockflytande glasyr och pensla ut på russinbröd eller annat sött bröd efter att det svalnat.

FÄRDIGA BAKNINGSBLANDNINGAR

Man kan använda färdiga bakningsblandningar till den här brödbakningsmaskinen. Följ instruktionerna på förpackningen och ta hänsyn till bakformens kapacitet (500gr!).

KONTROLL AV DEGENS KONSISTENS

Även om maskinen rör, knådar och bakar degen ska man alltid kontrollera degens konsistens. Öppna därför maskinen 5 minuter efter det att funktionen ”Knådning” har börjat. Degen ska då vara en mjuk, kletig massa. Är degen för torr tillsätt ½ till 1 MS vätska till den uppnått rätt konsistens. Är degen för fuktig tillsätt 1 MS mjöl till den uppnått rätt konsistens.

BAKNING OCH KLIMATZONER

I högt belägna områden leder det lägre lufttrycket till en snabbare jäsning av jästen. Där är en mindre mängd jäst nödvändig. I torra klimat är mjölet torrare och kräver därmed något mer vätska. I fuktiga områden är mjölet fuktigare och tar därmed upp mindre vätska. Därför är något mer mjöl nödvändigt.

ATT SKÄRA UPP OCH FÖRVARA BRÖDET

Man uppnår de bästa resultaten när man låter det nybakade brödet svalna 15 till 30 minuter på ett grillgaller innan man skär upp det. Använd en elektrisk brödskivningsmaskin eller en sågtandad kniv för att skära upp brödet.

Brödet kan förvaras upp till 3 dagar i rumstemperatur i vakuum- eller plastpåsar. Vid längre förvaringstider (upp till en månad) måste man frysa in brödet. Eftersom hembakat bröd inte innehåller konserveringsmedel fördärvas det fortare än köpt bröd. Bröd som stelnat lite, kan användas till soppor eller andra ändamål.

BAKNING AV KAKOR

Tänk på att anpassa mängden i receptet till bakformen om ni använder egna kakrecept.

TIDSÅTGÅNG UNDER BAKNINGSFÖRLOPPEN

TIDSÅTGÅNG FÖR PROGRAMFÖRLOPPET I NORMALLÄGET

	NORMAL & NORMAL	NORMAL & FAST	NORMAL & SÖT	NORMAL & LUFTIG	LUFTIG & LUFTIG	LUFTIG & SÖT	LUFTIG & FAST	FAST & FAST	FAST & SÖT	SÖT & SÖT
Tidsförval	2:10-12:50	2:35-12:55	2:25-12:55	2:50 12:50	3:30-12:50	2:35-12:55	2:50-12:50	3:15-12:55	2:45-12:55	2:00-12:50
Förvärmning		0:05:00					0:05:00	0:05:00	0:05:00	
Knådning 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Vila	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Knådning 2	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:05:00	0:10:00	0:10:00
Vila	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Knådning3	0:10:00	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30
Jäsning 1	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:10:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:45:00	0:24:00	0:05:00
Knådning4	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30
Jäsning 2	0:08:30	0:12:30	0:08:30	0:24:30	0:30:50	0:14:30	0:20:30	0:24:50	0:10:30	0:34:50
Knådning 5	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	
Jäsning 3	0:27:00	0:31:30	0:30:30	0:39:30	0:59:50	0:39:30	0:43:30	0:44:50	0:41:30	
Bakning	0:48:00	1:00:00	1:00:00	1:05:00	0:50:00	0:55:00	0:55:00	0:50:00	0:53:00	0:50:00
Varmhållning	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Totalt tidsåtgång	2:10:00	2:35:00	2:25:00	2:50:00	3:30:00	2:35:00	2:50:00	3:15:00	2:45:00	2:00:00
Frukt- och nötsignal	1:50:00	2:10:00	2:05:00	2:30:00	3:10:00	2:15:00	2:10:00	2:55:00	2:20:00	1:40:00

TIDSÅTGÅNG FÖR PROGRAMFÖRLOPPET I SNABBLÄGET

	NORMAL & NORMAL	NORMAL & FAST	NORMAL & SÖT	NORMAL & LUFTIG	LUFTIG & LUFTIG	LUFTIG & SÖT	LUFTIG & FAST	FAST & FAST	FAST & SÖT	SÖT & SÖT
Tidsförval										
Förvärmning										
Knådning 1	0:05:00	0:07:00	0:05:00	0:05:00	0:10:00	0:05:00	0:08:00	0:08:00	0:05:00	0:05:00
Vila	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Knådning 2	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:09:30	0:04:30	0:06:30	0:06:30	0:04:30	0:04:30
Vila										
Knådning 3										
Jäsning 1	0:08:00	0:28:00	0:10:00	0:15:00	0:35:00	0:10:00	0:30:00	0:40:00	0:12:00	0:08:00
Knådning 4										
Jäsning 2										
Knådning 5										
Jäsning 3										
Bakning	0:27:00	0:40:00	0:35:00	0:45:00	0:55:00	0:38:00	0:45:00	0:45:00	0:38:00	0:32:00
Varmhållning	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Totalt tidsåtgång	0:45:00	1:20:00	0:55:00	1:10:00	1:50:00	0:58:00	1:30:00	1:40:00	1:00:00	0:50:00
Frukt- och nötsignal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

BRÖDRECEPT

Vitt bröd NORMAL
5/8 CUP Vatten
1 MS Olja
1 MS Socker
1 TS Salt
2 1/4 CUP Vetemjöl
5/6 TS Torrjäst
Program: **NORMAL**

Vitt bröd SNABB
3/4 CUP + 2 TS Varmt vatten (43° C)
1 MS Olja
4 MS Socker
1 TS Salt
2 1/4 CUP Vetemjöl
1 MS Torrjäst
Program: **NORMAL - SNABB**

Bröd med ägg
5/8 CUP Vatten med 1 ägg
1 MS Olja
1 MS Socker
1 MS Salt
2 CUP Vetemjöl
5/6 TS Torrjäst
Program: **NORMAL** - Använd inte timern

Bröd med ägg - SNABB
3/4 CUP Varmt vatten (43° C) med 1 ägg
1 MS Olja
2 MS Socker
1 TS Salt
2 CUP Vetemjöl
1 MS Torrjäst
Program: **NORMAL - SNABB**

Honungs- och Havrebröd
3/4 CUP Vatten
4 TS Olja
2 MS Honung
1/2 TS Salt
1/3 CUP Havremjöl
1/3 CUP Fullkornsvetemjöl
1 1/2 CUP Vetemjöl
1 1/2 TS Torrjäst
Program: **NORMAL**

Lökbröd
3/4 CUP Vatten
4TS Olja
4 TS Färsk hackad lök
1 TS Socker
1 TS Salt
2 1/4 CUP Vetemjöl
1 1/2 TS Torrjäst
Program: **NORMAL**

Pestobröd - SNABB
2/3 CUP Varmt vatten (43° C)
2 MS Pestoblandning
1 MS Mjölkpulver
1 MS Socker
1/2 TS Salt
2 CUP Vetemjöl
1 1/4 MS Torrjäst
Program: **NORMAL - SNABB**

Sirapsbröd
3/4 CUP + 1 MS Vatten
2 MS Olja
2 MS Melass
1/2 TS Salt
3/4 CUP Vetemjöl
1 1/2 CUP Fullkornsmjöl
2 1/4 TS Torrjäst
Program: **FAST**

Fullkornsbröd
2/3 CUP Vatten
2 MS Olja
4 MS Farinocker
1/2 TS Salt
1 TS Mjölkpulver
1 1/2 CUP Fullkornsmjöl
3 TS Torrjäst
Program: **FAST**

Pumpernickel
3/4 CUP Vatten
1 MS Olja
1 MS Melass
1 MS Socker
1 TS Salt
3/4 CUP Fullkornsvetemjöl
1 1/3 CUP Vetemjöl
1 TS Osötat kakaopulver
1 TS Pulverkaffe
1 1/2 TS Torrjäst
eller
1 TS Snabbjäsande jäst
Program: **FAST**

Sött bröd

2/3 CUP Vatten
1 MS Olja
1/2 TS Salt
1/4 CUP Socker
1 MS Mjölkpulver
2 CUP Vetemjöl
1 TS Torrjäst
Program: **SÖT**

Franskt bröd

2/3 CUP Vatten
1 MS Olja
2 MS Socker
3/4 TS Salt
2 CUP Vetemjöl
1 TS Torrjäst
Program: **LUFTIG**

Franskt bröd - SNABB

3/4 CUP Varmt vatten (43° C)
1 MS Olja
3/4 TS Salt
1 MS Socker
2 CUP Vetemjöl
1 TS Torrjäst
Program: **LUFTIG - SNABB**

Pepparbröd med getost

5/8 CUP Vatten
30 g Mjuk getost
4 MS Mjölkpulver
3/4 TS Salt
1 MS Socker
2 TS Malen svartpeppar
2 1/4 CUP Vetemjöl
5/6 TS Torrjäst
Program: **NORMAL**

Pepparbröd med getost - SNABB

5/8 CUP Varmt vatten (43° C)
40 g Mjuk getost
4 MS Mjölkpulver
3/4 TS Salt
1 MS Socker
2 TS Malen svartpeppar
2 1/4 CUP Vetemjöl
1 MS Torrjäst
Program: **NORMAL - SNABB**

Sött bröd - SNABB

5/8 CUP Varmt vatten (43° C)
1 MS Olja
1/2 TS Salt
3 MS Socker
1 MS Mjölkpulver
2 CUP Vetemjöl
2 1/2 TS Torrjäst
Program: **SÖT - SNABB**

Banan- och nötbröd

1/2 CUP Mjölk
2 MS Olja
1 CUP Mosad, färsk banan
2 Ägg
1/4 CUP Socker
1/4 CUP Farinsocker
1/2 CUP Hackade mandlar
1 1/2 CUP Vetemjöl
1 TS Natriumbikarbonat (bikarbonat)
1 TS Salt
Program: **NORMAL - SNABB**

VANLIGA FRÅGOR / FELSÖKNING

FRÅGA	SVAR
Vad ska man göra om degkrokarna blir sittande i brödet?	Avlägsna degkrokarna med en virknål. Detta betyder inte att maskinen är sönder eftersom degkrokarna är löstagbara.
Varför finns det ibland lite mjöl på brödytan?	Degen kan ha varit för torr. Var extra noggrann med uppmätningen av ingredienserna nästa gång. Det kan ändå behöva tillföras lite mer vätska. Tillsätt 1/2 till 1 MS åt gången. Den mjöliga skorpan kan man skära bort.
Varför rörs inte degen om, trots att motorn är igång?	Kontrollera att degkrokarna och bakformarna är riktigt fastsatta.
Hur lång tid tar brödbakningen?	De exakta tiderna återfinns i tabellen *"Tidsåtgång under bakningsförloppen"*.
Varför kan inte timerfunktionen användas vid bakning med färsk mjölk?	Färskvaror såsom mjölk eller ägg blir dåliga om de får ligga i maskinen för länge. Därför får timern inte användas.
Vad händer om det blir ett strömavbrott under maskinens gång?	Vid upp till 12 minuters strömavbrott kommer brödbakningsmaskinen att slutföra det aktuella programmet.
Varför måste ingredienserna tillsättas i en bestämd ordning?	På så vis tillreds degen med bästa resultat. Vid användning av timerfunktionen förhindras att jästen blandas med vätskan innan degen rörs om.
Varför börjar maskinen låta under natten när timern är programmerad så att brödet ska vara färdigt på morgonen?	Om brödet ska vara färdigt på morgonen måste maskinen starta programmet i god tid.
Vilka limpstorlekar bakar maskinen?	Limporna blir ungefär ett halvt kg.
Vad ska man göra när degkrokarna fastnar i bakformarna efter bakningen?	Fyll bakformarna med varmt vatten och vrid degkrokarna för att få den stelnade degen att lossna.
Hur många Watt har maskinen?	Se klistermärke på maskinen.
Kan bakformarna diskas i diskmaskin?	Nej. Diska bakformarna och degkrokarna för hand. Doppa inte bakformarna i vatten.
Vad händer om det färdiga brödet lämnas i brödbakningsmaskinen?	Värmehållningsfunktionen ser till att brödet hålls varmt och fritt från fuktighet ungefär en timme efter programmets slut. Om brödet ligger kvar i maskinen längre än en timme riskerar det att bli fuktigt.
Varför är degen endast delvis knådad?	Kontrollera att degkrokarna och bakformarna är riktigt fastsatta. Kontrollera även degens konsistens efter fem minuters knådning och tillsätt 1/2 till 1 MS vätska respektive mjöl vid behov.

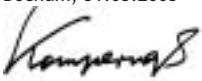
Varför jäser inte brödet upp?	Ingen eller för gammal jäst har tillsatts. Kontrollera den tillsatta jästen.
När ska nötter och frukt tillsättas i degen?	En signal ljuder när dessa ingredienser ska tillsättas. Acceptabelt resultat uppnås även när dessa ingredienser tillsätts i degen från början. Dessa riskerar dock att bli sönderhackade under knådningen.
Det färdigbakade brödet är för fuktigt.	Fuktigheten kan ha inverkan på degens konsistens. Kontrollera konsistensen efter fem minuters knådning och tillsätt 1/2 till 1 MS vätska respektive mjöl vid behov.
Det bildas luftbubblor på brödytan.	Detta kan ske då för mycket mjöl används.
Maskinen hackar de tillsatta russinen.	För att förhindra att ingredienser såsom frukt eller nötter hackas sönder ska dessa tillsättas i degen först efter att signalen ljudit. Kontrollera konsistensen eftersom russin inte blandar sig i för torr deg.
Brödet jäser upp och faller ihop.	Brödet jäser kanske för snabbt. Minska vattenmängden och / eller öka saltmängden och / eller minska mjölmängden för att förhindra detta.
Kan även andra recept användas?	Ja, men det är nödvändigt att prova sig fram till de riktiga mängderna av de olika ingredienserna. Vänj er vid maskinen och de bifogade recepten innan ni provar egna recept. Använd aldrig mer än 2 1/4 CUP mjöl. Man kan bestämma mängderna i sina egna recept genom att orientera sig efter de bifogade recepten.
Varför varierar brödlimporna i storlek och vikt? Fullkornsbröd med fullkornsmjöl är alltid mindre.	Det är normalt att fullkornsbröd och bröd med fullkornsmjöl är mindre och hårdare än vitt och franskt bröd. Fullkornsmjöl och rågmjöl höjer sig inte lika mycket under bakningsförloppet eftersom de är tyngre än vanligt vetemjöl. Tillsatta korn eller nötter medför också att brödet blir mindre och hårdare.

KONFORMITETSFÖRKLARING

Vi, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, förklarar härmed att denna produkt överensstämmer med alla tillämpliga internationella säkerhetsnormer, föreskrifter samt EU-riktlinjer.

Apparattyp: KH 2230

Bochum, 31.03.2003



Hans Kompernaß
– verkställande direktör –